



ACQUISTATO IL .....

**Ca' del Bosco Franciacorta Extra Brut Rosé "Cuvée Prestige Edizione 46"**

**Complessità intrigante**



**La Vigna**

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

**Il Vino**

**Tipologia**      Vino spumante  
**Provenienza**    Lombardia  
**Uve**              Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

**Gradazione**    12,5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo**    entro 5 anni

**Abbinamento**    Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione**

La Cuvée Prestige Rosé nasce dalla vinificazione separata di uve Pinot Nero e Chardonnay. Tutte le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono classificate e raffreddate. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare di esclusive "terme degli acini". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un tunnel di asciugatura. Le uve Pinot Nero, una volta trasportate sopra il tino, vengono separate dai raspi e gli acini cadono al loro interno, dall'alto, per gravità. La macerazione "in rosa" viene condotta per 24-36 ore: soltanto poche ore per "cogliere l'attimo", per ottenere cioè quella particolare e delicata sfumatura di colore rosa che contraddistingue il Franciacorta Rosé in bottiglia. In seguito il mosto, separato dalle bucce, fermenta in piccole botti e in tini d'acciaio a temperatura controllata. Le uve Chardonnay vengono vinificate in modo tradizionale, con pressatura dei grappoli interi. Le migliori frazioni di mosto fermentano in tini, separatamente. Dopo 7 mesi di affinamento si procede al "rito magico" della creazione della cuvée, assemblando i vini di Pinot Nero e Chardonnay. La cuvée così ottenuta viene imbottigliata e affinata sui lieviti in cantine interrato, alla temperatura costante di 12°C, per un periodo medio di 30 mesi. Il dégorgeamento avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi, ulteriori aggiunte di solfiti e rende i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi.

Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco per garantirne la tracciabilità.

## Sensazioni

Colore: Il Cuvée Prestige Rosé Edizione 45 si distingue per il suo colore rosa salmone, delicato ma brillante, con riflessi dorati che danzano nel bicchiere. L'effervescenza è fine ed elegante, creando una corona di bollicine persistenti. Al Naso: questo vino si apre con un bouquet ricco e seducente. Emergono profumi di frutti rossi come fragole, lampone e ciliegia, accompagnati da note floreali di rosa e peonia. Sfumature di agrumi e una leggera tostatura arricchiscono ulteriormente il profilo olfattivo, offrendo una complessità intrigante. Gusto: in bocca è fresco e vivace. L'acidità è ben equilibrata, contribuendo a una beva piacevole e rinfrescante. I sapori di frutta rossa matura si intrecciano con note di crosta di pane e un pizzico di spezie, portando a un finale lungo e piacevolmente persistente che lascia un ricordo elegante e armonioso.

La Cuvée Prestige Rosé di Ca' del Bosco nasce dalla vinificazione separata di uve Pinot Nero e Chardonnay, rispettivamente all'80 e al 20%. Tutte le uve sono raccolte a mano in piccole cassette, classificate e raffreddate. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare del particolare sistema di lavaggio dei grappoli messo a punto dall'azienda franciacortina. Le uve di Pinot Nero, una volta trasportate sopra il tino, vengono separate dai raspi e gli acini vengono fatti cadere al loro interno per gravità. Ha così inizio la fase di macerazione "in rosa" della durata di 24-36 ore, per ottenere quella particolare sfumatura di colore che contraddistingue questo Franciacorta DOCG. In seguito il mosto, separato dalle bucce, fermenta in piccole botti e in tini d'acciaio a temperatura controllata. Le uve Chardonnay, invece, vengono vinificate in modo tradizionale, con pressatura dei grappoli interi e solo le migliori frazioni di mosto vengono poi fatte fermentare in tini. Dopo 7 mesi di affinamento si procede alla creazione della cuvée, assemblando i vini di Pinot Nero e di Chardonnay. Questa viene imbottigliata e affinata sui lieviti, alla temperatura costante di 12°C, per un periodo medio di 30 mesi. Il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi, ulteriori aggiunte di solfiti e rende i suoi Franciacorta più puri, e longevi. Cuvée Prestige Rosé Edizione 46 si distingue per il suo colore rosa salmone, delicato ma brillante, con riflessi dorati e un'effervescenza fine ed elegante. Al naso si scopre un bouquet ricco e seducente, con profumi di frutti rossi, come fragole, lampone e ciliegia, accompagnati da note floreali di rosa e peonia. Seguono poi sfumature di agrumi e una leggera tostatura che garantisce una complessità intrigante. In bocca è fresco e vivace. L'acidità è ben equilibrata e contribuisce a creare una beva piacevole e rinfrescante. I sapori di frutta rossa matura si intrecciano con note di crosta di pane e un pizzico di spezie, garantendo un finale lungo e piacevolmente persistente che lascia un ricordo elegante e armonioso.

Scrivi Ca' del Bosco e leggi Franciacorta. Perché questa casa spumantistica appartiene nell'immaginario collettivo, al ristretto giro di aziende di eccellenza, capace di produrre ogni anno vini di alto livello, simbolo di "made in Italy" in tutto il mondo. La sua storia, questo non tutti lo sanno, inizia verso la metà degli anni '60, quando Annamaria Clementi acquista ad Erbusco una piccola casa di campagna chiamata localmente Ca' del bosc. Pochi anni dopo, suo figlio Maurizio, di ritorno da un viaggio in Champagne, ebbe la brillante intuizione di trasformare quella piccola dimora di campagna in una delle più moderne avanzate cantine del territorio. Oggi Maurizio Zanella può contare su un ampio patrimonio di vigneti, suddivisi in ben 8 diversi comuni della Franciacorta. La cantina, invece, è moderna e iper tecnologica, con diverse opere d'arte e di scultura che fanno bella mostra di sé tra fermentini e presse. Gli spumanti Ca' del Bosco sono oggi identificati con quello stile e quella personalità. Vini unici ed esuberanti, premiati dalla critica enologica più severa in ogni parte del mondo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821