

Ca'del Bosco Cuvée Prestige 0.75l

» Vína



Kód produktu

19200560

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10% a Pinot Nero 15% vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Lombardia - Franciacorta - údolí Sebino - brut

Šumivé víno pocházející z oblasti Franciacorta vyráběné druhotným kvašením v láhvi, označovaným jako Metodo Classico, tedy stejnou metodou jaká je používána při výrobě vín v oblasti Champagne. Asembláž odrůd Chardonnay, Pinot Bianco a Pinot Nero. Dva roky na kvasinkách a nízká dozáž. Jiskrné víno s velmi jemnou elegantní perličkou a intenzivním aroma exotického ovoce. Na chuti sametově jemné s pikantní kyselinkou a ovocnou osvěžující chutí.

Hrozny pocházejí ze severní části Itálie, Lombardia. Jedná se o vinohrady s průměrným stářím 27 let. Výsadba je v aglomeraci vesnice Erbusco, Cazzago San Martino, Passirano, Corte Franca a Iseo.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Ca'del Bosco Cuvée Prestige 0.75l

» Vína

Popis

Vinifikace: Ruční sběr do přepravek o obsahu max. 17 kilogramů. Základní vína jsou vinifikována odděleně v nerezových tancích. Veškeré kvašení je teplotně kontrolováno. Následně vína podle polohy sběru zrají cca 8 měsíců v tancích. Následně dochází ke zcelení nejlepších ročníků aby byla zachována konzistentní kvalita. Druhotné kvašení probíhá v láhvi. Dále probíhá zrání na kvasnicích po dobu 28 měsíců. Degorsage mezi Dubnem a Červencem. V roce 1965 se v domě uprostřed lesů (Ca'del Bosco) v okolí městečka Erbusco usadila Annamaria Clementi Zanella, matka Maurizia Zannella a položila tak základ kultovním vínům regionu Franciacorta. Franciacorta, malá zóna v severoitalské Lombardii, je přezdívaná jako malá Francie. Důvodem je mimořádná podobnost klimatických a půdních podmínek s oblastí Champagne. Franciacorta se stala nejlepší oblastí pro výrobu šumivých vín Itálie vyráběných klasickou metodou "Metodo Classico". Tvůrcem a současně nejvýznamnější osobností vinařství Ca'del Bosco je Maurizio Zanella, který se od samého začátku s velkou vášní a obrovským smyslem pro detail věnoval především zvyšování kvality hroznů. Historie vinařství začíná koncem 60. let, přesněji v roce 1968, kdy Maurizio vysázal první vinohrady v okolí vesničky Erbusco. Ca'del Bosco je dnes známé především pro svá šumivá vína. Ovšem první vína, která začátkem roku 1970 opustila sklepy vinařství Ca'del Bosco pod názvem "bílé a červené z Franciacorta" byla paradoxně tichá vína. Špičková šumivá vína přišla až o několik let později a sice koncem let osmdesátých. Byla to Franciacorta Brut, Dosage Zero a Annamaria Clementi, klasické cuvée které dnes představuje naprostou špičku z produkce Ca'del Bosco. I v následujících letech se Maurizio poctivě věnoval kultivaci vysoce kvalitních hroznů. Z těchto důvodů vznikla unikátní šlechtitelská stanice, která představuje naprostou špičku stran technologického vybavení, kde se školí i přední vinaři Champagne. Největším vínem je cuvée Annamaria Clementi, které je pojmenováno po matce Maurizia na její počest. Toto víno z fenomenálního ročníku 1996 se zapsalo do dějin italského vinařství, když se stalo vůbec prvním a jediným šumivým vínem Itálie, které je zahrnuto ve sto nejlepších vínech století.

Hlavní parametry

Značka	Ca'del Bosco
Druh	šumivé víno
Detail	Franciacorta & šampaňskou metodou ztvárněné víno z Lombardie
Původ	Itálie, Lombardie
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot blanc, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrodné víno rékové
Výrobce	Ca' del Bosco, Via Albano Zanella, 13, 25030 Erbusco BS, Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.