



Brut Franciacorta DOCG Vintage 2018

Ca' del Bosco



Artikel Nr.	08210
Land	Italien
Herkunft	Franciacorta, die Hügel der Voralpen in der Lombardei
Rebsorte	Chardonnay (55 %), Pinot Nero (30 %), Pinot Grigio (15 %)
Qualitätsbezeich.	DOCG
Geschmack	brut
Trinktemperatur	8-10°C
Ausbau	erste Gärung im kleinen Holzfass, 7 Monate reife der Grundcuvée, klassische Flaschengärung mit 48 Monaten Hefelager
Boden	eiszeitliche Moränen, Mergel, hoher Kalkanteil
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Duft von Hefeteig, etwas Mandarine und Aprikose, grüner Tee. Sehr ausgewogen mit guter Perlage und Fruchtigkeit bei animierender Säure.
Empfehlung	Sehr gut zu exklusiven Fischgerichten.