



Dosage Zéro Vintage Collection 2018

Ca' del Bosco



Artikel Nr.	08220
Land	Italien
Herkunft	Franciacorta, die Hügel der Voralpen in der Lombardei
Rebsorte	Chardonnay (65 %), Pinot Nero (22 %), Pinot Bianco (13 %)
Qualitätsbezeich.	DOCG
Geschmack	extra 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	In der Nase Mandarine etwas Schmand, Johannisbeersprudel, etwas Kirsche, Brioche.
Empfehlung	Ein ausgezeichneter Aperitif, sehr gut passt er auch zu Kompositionen aus Meeresfrüchten und rohem Fisch.