

Ca'del Bosco Vintage Collection Dosage Zéro 2019

Proefnotitie: Een complexe wijn met aroma's van appel, citrus, gevolgd door tonen van geroosterd brood en hazelnoot met een aanhoudende mousse.

Specificaties

Producent: Ca'del Bosco
Druivenrassen: Chardonnay (77%), Pinot Nero (17%) Pinot Bianco (6%)
Blend: Vintage 2019
Land van herkomst: Italië
Streek / Gebied: Franciacorta (Millesimato)
Sluiting : kroonkurk
Categorie: Mousserend
Alcoholpercentage: 12,8%
Restsuiker: Dosage Zero, geen suikers toegevoegd. In totaal 1.5 gram restsuiker.



Smaakprofiel: Vol, fruitig, hazelnoot

Vinificatie: De druiven zijn afkomstig van 228 gecertificeerde biologisch geteelde wijngaarden en worden uitsluitend met de hand geplukt. De druiven worden let op: gewassen door middel van een zogenaamde "druiven SPA". Aansluiten worden de druiven gedroogd in een speciale droogtunnel. Aansluitend zal fermentatie circa 5 maanden op gecontroleerde temperaturen in **kleine eiken vaten** volgen. Dan zal de tweede vergisting op fles plaatsvinden, waar aansluitende de flessen maar liefst 48 maanden flesrijping krijgen. Tijdens de fase van "degorgement" worden de restanten gist verwijderd worden in een compleet zuurstof werende omgeving. Dit zorgt ervoor dat oxidatie wordt uitgesloten en toevoegen van sulfiet onnodig is.

Wijn & spijs: Te serveren als aperitief en bij oesters en of bij diverse zeevruchten.



Achtergrond informatie

In 1964 is het mooie hoofdstuk gestart. Het begin waar Annamaria Clementi Zanelli een bescheiden huis, genaamd 'Ca' del Bosc' koopt met 2 hectare grond, in de bergen bij Erbusco in de regio Lombardije. Ze kreeg een zoon; Maurizo en Annamaria overleed zelf in het jaar 2014. In 1968 werden de eerste wijngaarden aangeplant, waar in 1971 de eerste witte Franciacorta (stille wijn) werd gemaakt. Aansluitend in het jaar 1975 volgden de rode wijnen en in 1978 begon de start van de befaamde mousserende wijnen. In 1980 kwamen de eerste mousserende flessen op de markt.

Ca' del Bosco staat voor innovatie, in de zin van het vinden van de beste manier om de vormen van de natuur (de wijngaarden) om te zetten in een vorm van cultuur (wijn). Om te luisteren naar de realiteit en complexiteit van de natuur investeert Ca' del Bosco in innovatie, onderzoek en technologie, zodat de kennis van de mens het potentieel van de bodem zal vergroten. Het wassen van de druiven en het elimineren van contact met zuurstof door middel van nieuwe, toegestane methoden tijdens de pers, geven de wijnen een onbeduidend zuiver karakter. Door deze vooruitstrevende methode, hoeft bijvoorbeeld geen sulfiet toegevoegd te worden en kans op oxidatie is nihil.

Elke fles wordt gemarkeerd met een unieke identificatiecode om de traceerbaarheid te garanderen.

Over het vintage jaar 2019

Het kleine formaat van de trossen en de lage opbrengsten in de wijngaard legitimeerden de hoge kwaliteit van deze vintage, wat tot uiting komt in de Vintage Collection met een intens, geurig aroma met een levendige en intense smaak. Gemiddelde opbrengst per hectare van 4800 kilogram druiven, komt overeen met zo'n 2100 liter wijn.