



FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE

I vini base della Cuvée Prestige si ottengono applicando un rigoroso protocollo di vinificazione. Le uve raccolte a mano vengono codificate vigna per vigna, raffreddate in cella e, prima di essere pressate intere, vengono selezionate da occhi e mani esperte. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio termocondizionati, dove i vini rimangono fino al marzo successivo. Sette ulteriori mesi di affinamento sono necessari al vino per illimpidirsi, maturare e fare emergere al meglio il carattere delle vigne di origine. In seguito, i vini vengono sapientemente assemblati a nobili vini di riserva delle migliori annate (dal 20 al 30%) nel "rito magico" della creazione della cuvée. Questa particolare tecnica conferisce alla Cuvée Prestige una spiccata personalità. L'essenza della Franciacorta in stile Ca' del Bosco. Solo dopo un affinamento medio sui lieviti di 25 mesi questo Franciacorta può esprimere tutta la sua ricchezza e identità.

Il dégorgeement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti, rendendo i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine, ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

