



CHARDONNAY 2018

CURTEFRANCA DOC

Spécialité par lot



Ca'del Bosco

Région : Lombardie

Cépages : 100% Chardonnay

Vinification : Ca'del Bosco Chardonnay incarne la vocation du territoire à amadouer dues aux nuances de la variété et à la capacité du vigneron de les transformer en un grand vin. Il est obtenu à partir de raisins soigneusement sélectionnés, savamment vinifié en parfaite conformité avec la méthode Ca 'del Bosco. Les raisins proviennent de dix vignobles supérieurs, cueillis à l'aide de petites cagettes, puis classés et réfrigéré. Chaque grappe est sélectionnée par du personnel expérimenté de la cave avant de visiter notre «berry spa», un système exclusif de rinçage à bulles d'air qui comprend trois cuves de trempage et un tunnel de séchage. Après le pressurage en absence d'oxygène, seul le meilleur moût de la première fraction est transféré pour la fermentation alcoolique en fûts de chênes âgés de trois ans. Le vin fermente sur ses propres lies pendant neuf mois, au cours desquels la fermentation malolactique se termine. Des bâtonnages sont effectués chaque semaine pour amener le vin à un maximum d'harmonie au nez et de complexité en bouche. Plus tard, les diverses parcelles sont assemblées et le vin est mis en bouteille naturellement. Des systèmes d'embouteillage innovants garantissent que le vin n'est pas soumis à un stress oxydatif et qu'aucun autre sulfite n'est ajouté. L'intégrité et la salubrité sont garanties. Enfin, chaque bouteille est marquée individuellement pour assurer sa traçabilité.

Vieillessement sur lies : 2 ans et demi.

Service : Servir frais à 8° - 10°C.

Taux d'alcool : 13%

Code : 14206157

Prix : 87,00\$

Prix licencié : 75,67\$

UVC : 6

