



Ca'del Bosco

## BRUT VINTAGE COLLECTION 2016

### FRANCIACORTA DOCG

Spécialité par lot

**Région :** Lombardie

**Cépages :** 35% Chardonnay, 30% Pinot nero et 15% Pinot bianco

**Vinification :** Les raisins sont cueillis à la main et codés selon le vignoble de provenance. Ils sont ensuite réfrigérés et de nouveau triés par une main experte, avant d'être pressés en l'absence d'oxygène. Suite à la presse, les moûts seront transférés dans de petites barriques pour la fermentation alcoolique. L'élevage dure seulement 5 mois afin que le vin développe des arômes complexes tout en gardant une belle élégance en finesse. L'assemblage prend place 7 mois après la date de vendange. Vintage Collection Brut 2016 est le produit d'un assemblage de 28 vins de Chardonnay, Pinot Bianco et Pinot Nero. On retrouve davantage de Pinot Nero afin de créer une cuvée qui soit bien structurée et légèrement plus vineuse, et l'assemblage finale finira sa transformation par un élevage en bouteille. Le dégorgement se fait en l'absence d'oxygène par un système unique créé par Ca' del Bosco. Ce processus évite l'oxydation et réduit le recours à des sulfites additionnels. Finalement, chaque bouteille est numérotée afin d'en assurer la traçabilité.

Vieillessement sur lies : moyenne de 48 mois

Dosage au dégorgement : équivalent à 1.5g/L de sucre

**Dégustation :** Sa mousse est abondante, intense et rapide. Le perlage en est mince et continu.

**Accords :** Excellent en apéritif. Servir frais à 8°C.

**Code SAQ:** 14815278

**Prix :** 74,25\$

**Prix licencié :** 64,58\$

**UVC :** 6

