

# Ca' del Bosco Ca' del Bosco Chardonnay Curtefranca Bianco DOC



<b>Art.-Nr.:</b>	621253-18
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Rebsorten:</b>	Chardonnay
<b>Restzucker:</b>	3.00 g/l
<b>Säure:</b>	5.00 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	10-12
<b>Trinkreife:</b>	8
<b>Alkoholgehalt:</b>	13 %
<b>Anbauregion:</b>	Lombardei (Lombardia)
<b>Ausbau:</b>	Eichen Faß
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Fasslagermonate:</b>	10
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>EAN:</b>	8032727265082

## Preise

**Flasche 74,50 €** brutto

Preis pro Liter: 99,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Ca del Bosco Chardonnay verkörpert die Berufung des Territoriums, die Nuancen der Sorte herauszuholen, und die Fähigkeit des Winzers, sie in einen großartigen Wein zu verwandeln.

Er wird aus sorgfältig ausgewählten Trauben gewonnen, die in voller Übereinstimmung mit dem Metodo Ca del Bosco gekonnt vinifiziert wurden. Trauben aus sechs überlegenen Weinbergen werden in kleinen Kisten gepflückt und dann sortiert und gekühlt. Jedes Bündel wird von erfahrenen Kellern ausgewählt, bevor Sie unser "Berry Spa" besuchen, ein exklusives Luftblasen-Bündelwaschsystem, das drei Einweichbottiche und einen Trockentunnel umfasst.

Nach dem Pressen in Abwesenheit von Sauerstoff wird nur der beste Most aus der ersten Fraktion zur alkoholischen Gärung in kleine Eichenfässer aus ausgewähltem Holz überführt, das drei Jahre lang gewürzt wurde.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit

