



Franciacorta DOCG Brut Prestige

CA` del Bosco

Type	Vin pétillant
Origine	Italien, Lombardia
Producteur	CA` del Bosco Mantova
Classification	DOCG
Expansion	28 mois en bouteille (sur lit)
Contenu	75 cl
Phase de dégustation	jusqu'à 8 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder 10 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 15 %, Chardonnay 75 %
Numéro d'article	12302700

Commentaires

Le niveau d'exigence de la cave se reconnaît au fait que toutes les bouteilles dégustées méritent le nom de Ca' del Bosco, même celles de la gamme de base comme le Franciacorta Brut Cuvée Prestige, accessible, parfumé et gouleyant.

Recommandation culinaire

Il est idéal à l'apéritif, avec des huîtres, du caviar, du saumon ou toutes entrées de poisson, des fromages doux, des antipasti fins ou tout simplement pour déguster.

Notes de dégustation

L'excellente Cuvée Prestige est un parfait archétype de sa DOC : élégante, fraîche, ample, avec un perlage continu et un beau corps.