



Franciacorta DOCG Brut Prestige

CA` del Bosco

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italien, Lombardia
Produttore	CA` del Bosco Mantova
Classificazione	DOCG
Maturazione	28 mesi in bottiglia (sur lit)
Contenuto	75 cl
Conservazione	fino a 8 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder 10 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 15 % , Chardonnay 75 %
Articolo n.	12302700

Annotazioni

Gli elevati standard dell'azienda sono testimoniati dal fatto che tutte le bottiglie degustate meritano di chiamarsi Ca' del Bosco, anche quelle della linea base, come il Franciacorta Brut Cuvée Prestige, accessibile, profumato e beverino.

Abbinamenti

È ideale come aperitivo, con ostriche, caviale, salmone o tutti gli antipasti di pesce, formaggi delicati, antipasti pregiati o semplicemente da gustare.

Note di degustazione

L'ottima Cuvée Prestige è un perfetto archetipo della sua DOC: elegante, fresca, piena, dal perlage continuo e dal bel corpo