

CA' DEL BOSCO EXTRA BRUT CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA DOCG 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Ca' del Bosco

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Chardonnay , Pinot Bianco , Pinot Nero

Processus de fabrication

Les raisins vendangés à la main sont triés, lavés dans le « berry spa » de la maison, pressés à l'abri de l'oxygène et fermentés en cuves inox thermorégulées. Après au moins deux ans d'élevage sur lies, la cuvée est dégorgée selon le procédé breveté et sans oxygène de Ca' del Bosco, sans ajout de sulfites au dégorgement.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

39.80

(y compris la TVA)