



Ca'del Bosco

EIN KUNSTWERK, DAS SICH WEIN NENNT

- Brand Profile -



Ca' del Bosco

” *Wenn Wein Kunst ist, dann heißt das
Meisterwerk von Ca' del Bosco Franciacorta
und trägt die einmalige und unverwechselbare
Signatur von Maurizio Zanella. Ca' del Bosco
ist führend in der Erzeugung von
Franciacorta mit sehr feiner Perlage.* “

• GESCHICHTE •



” Von einem Haus im Wald bis zur Exzellenz im Franciacorta “

1976
DIE ERSTE LESE

Es ist das bewegende Jahr der ersten Weinlese, in der die ersten drei Schaumweine entstehen: der Pinot di Franciacorta Brut, der Pinot di Franciacorta Dosage Zéro und der Pinot di Franciacorta Rosé, die im Dezember 1978 auf den Markt kommen.

1985
DIE UNTERIRDISCHE KUPPEL

In einer Tiefe von 17 m entsteht die sagenhafte unterirdische Kuppel, von der die Gänge für die Lagerung des Franciacorta und den Ausbau der Weine abzweigen.

2007
DIE CUVÉE PRESTIGE

Präsentation der Cuvée Prestige, einer neuen, modernen Version des jahrgangslosen Brut, als Ergebnis dreißigjähriger Erfahrung Ca' del Boscòs, das zu einem der größten Erfolge des Franciacorta aller Zeiten werden sollte.

2018
NEUER STIL DES ANNAMARIA CLEMENTI

Zum ersten Mal wird Annamaria Clementi mit dem Jahrgang 2008 zum „Dosage zero“, d.h. er erhält keine Fülldosage mehr, wodurch er in seinem Gesamteindruck unverfälscht bleibt.

1964
DIE ANFÄNGE

Der Zauber beginnt, als Maurizios Mutter Annamaria Clementi Zanella ein kleines Haus auf einem Hügel in Erbusco mit Namen „Ca' del Bosc“ kauft, zu dem zwei Hektar Land inmitten eines dichten Kastanienwaldes gehören. Es wird zur ständigen Inspirationsquelle für ihren Sohn Maurizio.

1979
ANDRÉ DUBOIS

Der Kellermeister André Dubois beginnt die Zusammenarbeit mit Ca' del Bosco. Seine Handschrift bestimmt die Qualität aller Weine von Ca' del Bosco.

1989
DIE CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI

Der Jahrgangs-Franciacorta wird Maurizio Zanellas Mutter, der Gründerin von Ca' del Bosco, gewidmet und zur prestigeträchtigen Cuvée Annamaria Clementi.

2012
DIE VINTAGE COLLECTION

Am 23. Oktober wird die „Vintage Collection“ lanciert. Ein exklusives Verfahren, das Innovation, Natürlichkeit und Qualität zur Schaffung edler Weine vereint, die Rebsorte und Terroir zum Ausdruck bringen.

• WERTE •



• WERTE •

TRADITION



„Die Spur des Traktors im Schlamm zieht Deinen Blick an, sie verführt Dich, sie erinnert Dich an die Tiefe der unter dem seidenweichen Sprudeln verborgenen Geheimnisse. [...]”

Anatole Korneev

Credits: Franco Fontana

HINGABE



Die Hingabe des Weinbauern und des Kellermeisters bestimmen die kleinen Gesten und die Sorgfalt, die täglich die beständige Liebe zu Rebberg und Wein zum Ausdruck bringen. Die Hingabe führt zum unermüdlichen Einsatz während aller Jahreszeiten und in Bezug auf die Kunst der Weinbereitung während mehrerer Jahre.

Credits: Mimmo Jodice

MÜHE



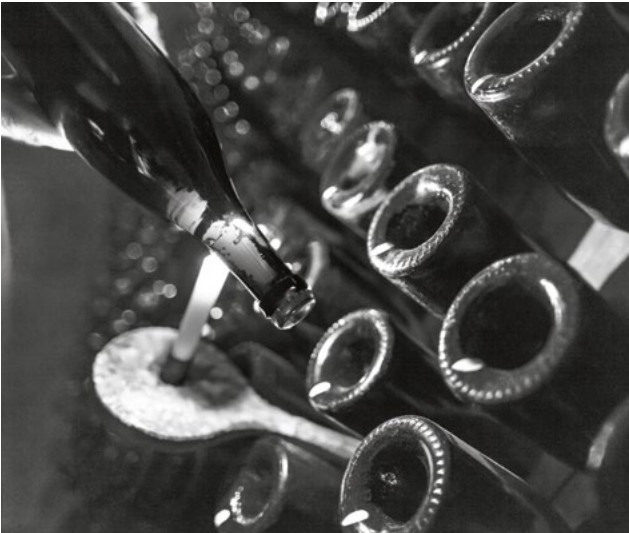
„Der Wein entsteht nicht nur durch Liebe. Triebe werden gebogen, geschnittene Ranken verbrannt, Gärbehälter befüllt, Flaschen gedreht. Es ist eine Arbeit ohne Pause, wenn man auf die Qualität zielt. Es gibt Teamarbeit und stille Konzentration, die Nähe der Kollegen im Weinberg und die einsame Arbeit am Rüttelpult auf der Suche nach der perfekten Perlage.“

Serena Sutcliffe

Credits: Ferdinando Scianna

• WERTE •

LEIDENSCHAFT



„Die Rebe ist wild, es gilt, sie zu verführen, sie zu lieben. Ihre Bändiger lieblosen sie, sie richten sie aus, sie leiten sie. In der Kellerei führt der Wein ein unterirdisches Leben, geheim aber überwacht; „er macht sich“ Schritt für Schritt; er wird das, was er werden soll, das, was er werden kann. Der einfache Traubensaft verwandelt sich in rotes (oder weißes) Gold.“

Michel Dovaz

Credits: Giuseppe La Spada

TERROIR



Das Terroir ist ein konkreter Raum, greifbar und definierbar durch zahlreiche Faktoren: geographische, bodenkundliche, geologische, hydrologische, mikroklimatische. Die Franciacorta, Wiege moränischen Ursprungs südlich des Iseo-Sees, besitzt ein exzellentes Terroir: seit den Ursprüngen beweist sie eine besondere Eignung für den erlesenen Weinbau, dem es gelingt, Trauben und schließlich Weine zu erzeugen, die unnachahmliche und eindeutig wiedererkennbare Eigenschaften besitzen.

Credits: Flavio Bonetti

ZEIT



Um einen großen Wein zu erzeugen, muss der Mensch den Wert der Zeit kennen und die Eile vergessen: im Rebberg muss er sich dem Rhythmus der Jahreszeiten anpassen, damit er den idealen Moment der Reife erkennt; im Keller muss er die Zeiten für eine perfekte Weinbereitung respektieren. Schließlich benötigt er die Geduld des Abwartens, des Garantieren für das beste Qualitätsergebnis. Deshalb ist der Wein nicht nur Frucht der Rebe, sondern Frucht der Zeit und somit Frucht des Lebens.

Credits: Flavio Bonetti

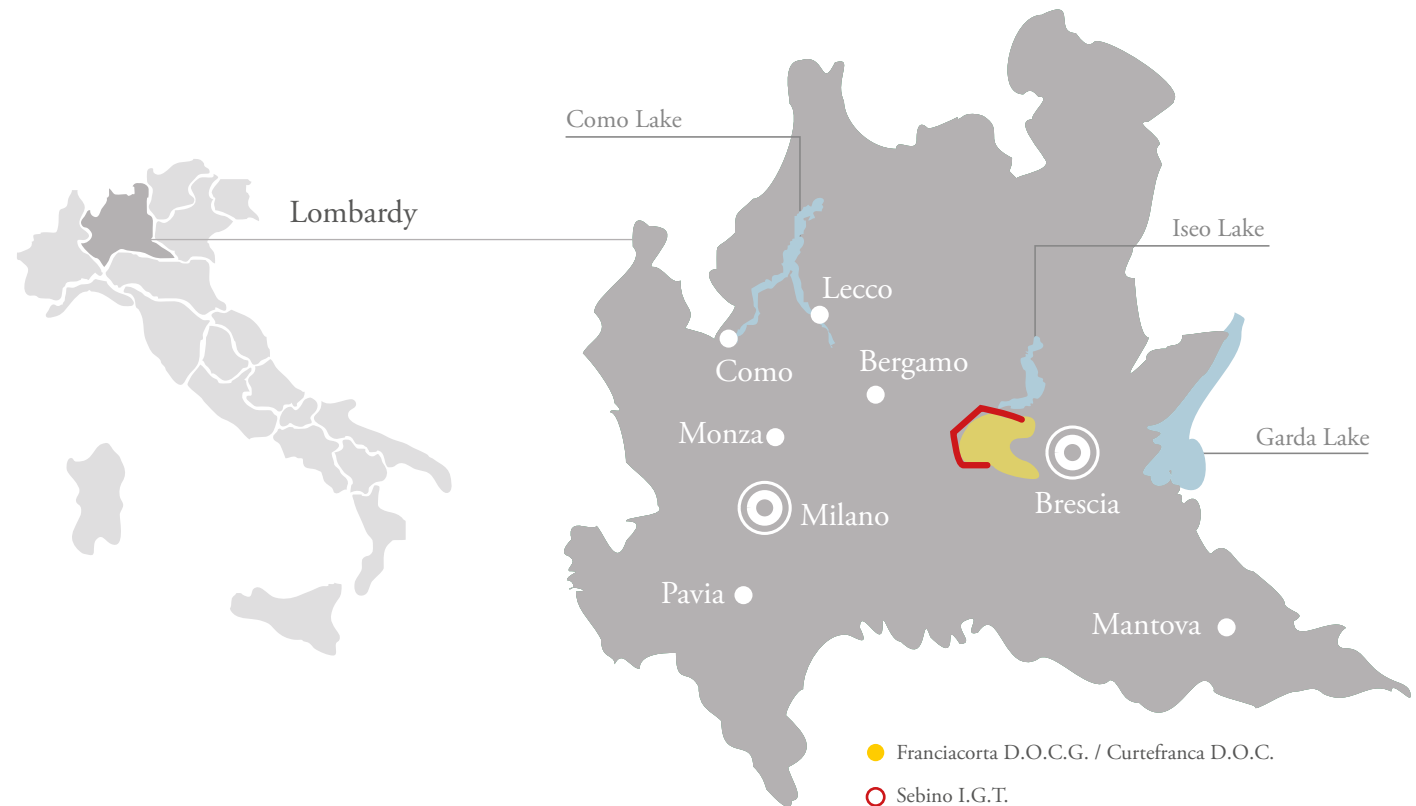
• ANBAUGEBIET •



· ANBAUGEBIET ·

Franciacorta, ein Gebiet...

*Eine lange
Weinbautradition,
gekennzeichnet
durch
Einfallsreichtum
und Engagement
der Bauern
und lokales
Unternehmertum.*



Die Franciacorta ist ein Gebiet in der Provinz von Brescia, das im Westen vom Fluss Oglio, der den Iseo-See speist, im Norden von diesem See, im Osten vom Fluss Mella und

im Süden vom Monte Orfano begrenzt wird. Der Wein Franciacorta wird hauptsächlich aus Chardonnay, dann Pinot Nero und zu einem kleinen Anteil aus Pinot Bianco erzeugt.

· ANBAUGEBIET ·

... und sein Wein

*Franciacorta ist
tatsächlich ein
Gebiet, aber es ist
auch der Name des
Schaumweins, den
der Mensch aus den
hochwertigen Trauben
dieser Gegend erzeugt.*

Der Wein nennt sich einfach nur Franciacorta und vereint somit den Namen des Produktes mit dem des Gebietes.



• DIE KELLEREI •



• DIE KELLEREI •

Das Tor und die Weinberge

Tritt man ein und besteigt den größten Hügel, wird man von einem weiten Park mit Eichen, Kastanien und Akazien begrüßt. Sie laden zu einem Spaziergang ein, bei dem man einen herrlichen Blick auf die umliegenden Weinberge und das gesamte Tal erlangt. Es ist eine ideale Art, um sich den Geist dieses Gebietes zu vergegenwärtigen, aus dem die Eile verbannt ist, und wo die Schönheit noch den ihr gebührenden Platz einnehmen kann.



• ZUSAMMENGEFASST •

HEKTAR

204 ha

in biologischem Anbau

DURCHSCHNITTSALTER

der Weinberge

über 20 Jahre

PFLANZDICHTE

20% mit

10.000

Rebstöcken/ha

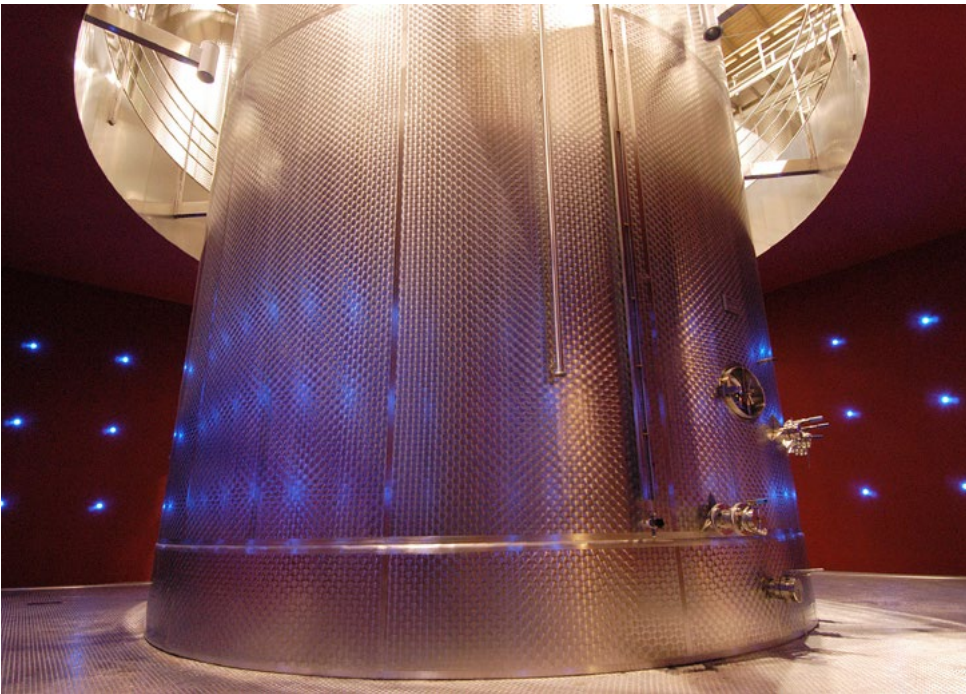
84% mit

> 5.000

Rebstöcken/ha

• DIE KELLEREI •

Der Besuch der Kellerei ist ein einmaliges Erlebnis, das einem vollkommen die Hingabe vermittelt, mit der jede Erzeugungsphase im Zeichen sorgfältigsten Handwerks und raffiniertester Technologie verfolgt wird.



DIE TECHNOLOGIE

Kühlzellen für die Trauben, Verarbeitung unter Ausschluss von Sauerstoff und ohne Erschütterung, „fliegende“ Behälter, die das Umfüllen per Schwerkraft ermöglichen, und innovative, von Ca' del Bosco entworfene Abfüllanlagen sind nur einige der technischen Aspekte, die man während des Rundgangs zu sehen bekommt.

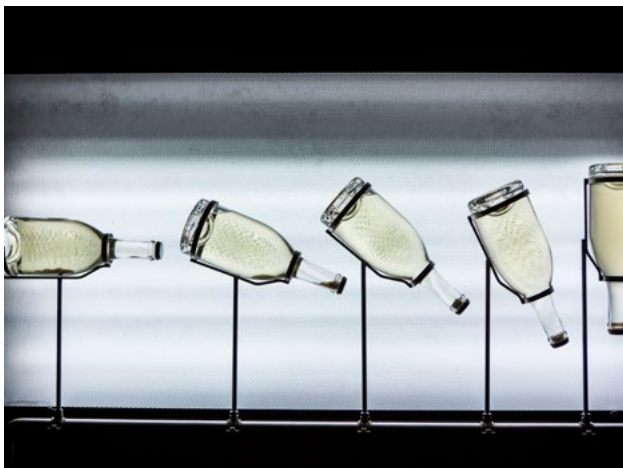
DIE VERFEINERUNG

Lange Gänge und unterirdische Keller geleiten den Besucher zur Steinkuppel, wo das Herz des Franciacorta Ca' del Bosco schlägt. Die Stille, Dunkelheit, Feuchtigkeit und natürliche Temperatur bilden die Wiege der Weine, die auf der Flasche gären, in kleinen Eichenholzfässern reifen und verfeinern.



• DIE CA' DEL BOSCO-METHODE •

*Eine persönliche, utopische und vielleicht verrückte
Idee der Franciacorta-Methode*



Die in entsprechende Kisten gelesenen Trauben werden umgehend klassifiziert und heruntergekühlt. Jede Traube wird mit fachmännischem Blick für die exklusive „**Beeren-Therme**“ selektiert. Das ist ein einmaliges Wasch- und Hydromassagesystem mit drei Einweichbecken für die Weintrauben. Nach dem Pressen unter **Ausschluss von Sauerstoff** gärt der Wein in kleinen Eichenholzfüßern oder in Tanks. Ein Paar **beweglicher Behälter** ermöglicht den Transport von Mosten und Weinen mittels Schwerkraft. Umgebungen mit Schutzatmosphäre, hochmoderne Technologien und Anlagen, innovatives Design. **Bedachter Holzeinsatz.**

Lange Verfeinerung auf der Hefe, sorgfältig **kontrollierte Korken.** Abfüll-

und Degorgieranlagen, die eigens von Ca' del Bosco entwickelt wurden, um Oxidationsschocks zu verhindern. **Eindeutige Kennzeichnung jeder Flasche** für ihre mögliche Rückverfolgung. Große **unterirdische Keller in Stein.** Und die Liebe der Kellermeister.

*So entstehen die Weine
von Ca' del Bosco.
Eleganter, genussvoller,
langlebiger. Natürlicher.*

[WATCH THE VIDEO](#)

• KUNST UND WEIN •



· KUNST UND WEIN ·

Ein klares Ziel: eine eigene Idee der „Zivilisation des Weins“ zum Ausdruck zu bringen und dabei einen privilegierten Zusammenhang zwischen der Qualität der Strukturen, der Gebiete, Menschen, des Weins und der Kunst zu schaffen.

Es beeindruckt die intime Affinität zwischen dem schöpferischen Akt der Skulptur, die ans Licht gebracht und in eine reine Form gegossen wird, und der Kreation eines exzellenten Weines.

Ein Besuch bei Ca' del Bosco bedeutet, sich dem Gefühl vollkommener Harmonie und intensiver Freude hinzugeben. In den Anblick der bezaubernden Natur mischt sich die intellektuelle Provokation der Kunst: erstaunliche Skulpturen, in der Landschaft verteilt, mit ihren Farben von Bronze, von Marmor, von Stahl.

Wer die Leidenschaft für exzellente Weine, die Natur und die Kunst besitzt, für den ist ein Besuch der Kellerei von Ca' del Bosco also unverzichtbar.



*Eroi di Luce (Helden des Lichts)
von Igor Mitoraj (1991)*



*Cancello Solare (Sonnentor)
von Arnaldo Pomodoro (1987)*



*Blue Guardians (Blaue Wächter)
von Cracking Art (2010)*



*Egg Concept (Ei-Konzept)
von Spirito Costa (2014)*



*Il Peso del Tempo Sospeso
(Gewicht der angehaltenen Zeit)
von Stefano Bombardieri (1999)*



*Water in Dripping (Wasser beim Träufeln)
von Zheng Lu (2016)*

• DIE WEINE •



. DIE WEINE .



Cuvée
Prestige

Linie



Vintage
Collection

Linie



Annamaria
Clementi

Linie



Curtefranca
DOC

Linie



Superwines

Linie



Cuvée Prestige

Cuvée Prestige

Ursprungsbezeichnung

Franciacorta.

Rebsorten

Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%.

Lagenherkunft

85 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 29 Jahren, die sich in den Gemeinden von Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo und Passirano befinden.

3 Pinot Bianco-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 23 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

15 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 21 Jahren in den Gemeinden von Erbusco, Provaglio d'Iseo und Passirano.

Lesezeitpunkt

Von zweite Augustdekade bis erste Septemberdekade.

Durchschnittlicher Hektarertrag

8.800 Kilogramm Trauben, die 5.540 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 63%).

Die Weinbereitung

Die Grundweine für die Cuvée Prestige sind das Ergebnis einer strengen Traubenselektion und einer sorgfältigen Weinbereitung nach den Richtlinien der Ca' del Bosco-Methode. Sobald die Trauben in eigens dafür vorgesehene Kisten gelesen wurden, werden sie klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und – hand selektiert, um anschließend in den Genuss der exklusiven „Beeren-Thermen“ zu gelangen. Es ist ein besonderes Wasch- und Hydromassagesystem für die Trauben mit drei Spezialwannen und einem Trocknungstunnel. Nach dem Abpressen unter Ausschluss von Sauerstoff gären alle Moste der Grundweine in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern, in denen die Weine bis zum

kommenden März lagern. Weitere sieben Monate der Verfeinerung sind notwendig, damit der Wein sich klären, reifen und den Charakter seiner Ursprungslage optimal zum Ausdruck bringen kann. Anschließend werden die Weine während des „magischen Ritus“ der Kreation der Cuvée fachmännisch mit den edlen Weinreserven der besten Jahrgänge (20% - 30%) verschnitten. Diese besondere Technik verleiht der Cuvée Prestige eine ausgeprägte Persönlichkeit. Die Essenz der Franciacorta im Stil von Ca' del Bosco. Erst nach einer durchschnittlichen Verweildauer von 25 Monaten auf der Hefe kann dieser Franciacorta seine Vielfältigkeit und seine Identität zum Ausdruck bringen. Das Degorgieren erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit Hilfe eines weltweit einmaligen Systems, das von Ca' del Bosco erfunden und patentiert wurde. Es vermeidet Oxidationsschocks und weitere Schwefelzufuhr, was unsere Franciacorta reiner, angenehmer und langlebiger macht. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, um ihre eventuelle Rückverfolgung zu garantieren.

Tirage

Von April bis Juni des auf die Lese folgenden Jahres.

Verfeinerung auf der Hefe

Im Durchschnitt 25 Monate.

Dosage beim Degorgieren

Der Zuckerzusatz entspricht 4 Gramm/Liter.

Analysedaten beim Degorgieren

Alkohol 12,5% Vol.; pH 3,15; Gesamtsäure 6,00 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,32 Gramm/Liter.

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 59 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter).



Cuvée Prestige Rosé

Cuvée Prestige

Ursprungsbezeichnung

Franciacorta Rosé.

Rebsorten

Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%.

Lagenherkunft

3 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 31 Jahren, die sich in den Gemeinden von Erbusco, Cazzago San Martino, Iseo und Passirano befinden.

14 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 24 Jahren in den Gemeinden von Erbusco, Adro und Passirano.

Lesezeitpunkt

Zweite Augustdekade.

Durchschnittlicher Hektarertrag

7.200 Kilogramm Trauben, die 4.250 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 59%).

Die Weinbereitung

Die Cuvée Prestige entsteht durch die getrennte Vinifizierung der Trauben des Pinot Nero und des Chardonnay. Sobald die Trauben in eigens dafür vorgesehene Kisten gelesen wurden, werden sie klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und – hand selektiert, um anschließend in den Genuss der exklusiven „Beeren-Thermen“ zu gelangen. Es ist ein besonderes Wasch- und Hydromassagesystem für die Trauben mit drei Spezialwannen und einem Trocknungstunnel. Sobald die Trauben des Pinot Nero über die Gärbehälter transportiert wurden, werden sie von ihren Stielen befreit und die Beeren fallen per Schwerkraft in den Behälter. Die Maischung „in Rosa“ erfolgt für 24 – 36 Stunden: nur eine kurze Zeitspanne, um den „Moment zu erhaschen“, der diese besondere und delikate

Nuancierung des rosa Farbtons bewirkt, durch den sich der Franciacorta Rosé in der Flasche auszeichnet. Anschließend gärt der Most getrennt von den Traubenschalen in kleinen Holzfässern und temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Die Vinifizierung des Chardonnay erfolgt traditionell mit dem Abpressen der ganzen Trauben. Die besten Chargen des Mostes gären in separaten Tanks. Nach 8 Monaten der Verfeinerung findet der „magische Ritus“ der Kreation der Cuvée durch den Verschnitt der Grundweine des Pinot Nero und des Chardonnay statt. Die so entstandene Cuvée wird abgefüllt und verfeinert in unterirdischen Kellern bei einer konstanten Temperatur von 12°C im Durchschnitt 30 Monate auf der Hefe. Das Degorgieren erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit Hilfe eines weltweit einmaligen Systems, das von Ca' del Bosco erfunden und patentiert wurde. Es vermeidet Oxidationsschocks und weitere Schwefelzufuhr, was unsere Franciacorta reiner, angenehmer und langlebiger macht. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, um ihre eventuelle Rückverfolgung zu garantieren.

Tirage

Im April des auf die Lese folgenden Jahres.

Verfeinerung auf der Hefe

Im Durchschnitt 30 Monate.

Dosage beim Degorgieren

Der Zuckerzusatz entspricht 3,5 Gramm/Liter.

Analysedaten beim Degorgieren

Alkohol 12,5% Vol.; pH 3,10; Gesamtsäure 6,60 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,40 Gramm/Liter.

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 48 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter).



Brut 2013

Vintage Collection

Ursprungsbezeichnung

Franciacorta Millesimato.

Rebsorten

Chardonnay 55%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 30%.

Lagenherkunft

16 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 34 Jahren in den Gemeinden von Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca und Passirano gelegen.

2 Pinot Bianco-Lagen mit einem Durchschnittsalter von 26 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

10 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Alter von 24 Jahren in den Gemeinden von Erbusco und Passirano gelegen.

Lesezeitpunkt

Letztes Augustdekade 2013.

Durchschnittlicher Hektarertrag

7.500 Kilogramm Trauben, die 3.220 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 43%)

Die Weinbereitung

Die Franciacorta Vintage Collection ist das Ergebnis einer strengen Traubenselektion und einer sorgfältigen Weinbereitung nach den Richtlinien der Ca' del Bosco-Methode. Sobald die Trauben in eigens dafür vorgesehene Kisten gelesen wurden, werden sie klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und – hand selektiert, um anschließend in den Genuss der exklusiven „Beeren-Thermen“ zu gelangen. Es ist ein besonderes Wasch- und Hydromassagesystem für die Trauben mit drei Spezialwannen und einem Trocknungstunnel. Nach dem Abpressen unter Ausschluss von Sauerstoff gären alle Moste der Grundweine in kleinen Eichenholzfässern. Um die höchste Aromenkomplexität und Ausdrucksstärke zu

gewinnen, ohne jedoch an Eleganz zu verlieren, beschränkt sich die Ausbauzeit im Holz auf nur 5 Monate. Ein Paar lenkbarer Behälter ermöglicht das Umfüllen der Weine aus den kleinen Holzfässern in die Verfeinerungstanks mittels Schwerkraft. 7 Monate nach der Lese erfolgt die Zusammenstellung der Cuvée. Der Vintage Collection Brut 2013 entstand aus einem gekonnten Verschnitt von 28 Grundweinen aus Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero, die dem Endprodukt ein besonderes, reichhaltiges und komplexes Profil verleihen. Der große Anteil des Pinot Nero gestaltet den Wein kraftvoll und edel, was durch eine lange Verfeinerung auf der Flasche betont wird. Das Degorgieren erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit einer einmaligen Methode, die von Ca' del Bosco erfunden und patentiert wurde. Sie vermeidet Oxidationsschocks und weitere Schwefelzufuhr, was unsere Franciacorta reiner, angenehmer und langlebiger macht. Am Ende wird jede verpackte Flasche eindeutig gekennzeichnet, um ihre mögliche Rückverfolgung zu garantieren.

Tirage

April 2013.

Verfeinerung auf der Hefe

Im Durchschnitt 48 Monate.

Dosage beim Degorgieren

Der Zuckerzusatz entspricht 1,5 Gramm/Liter.

Analysedaten beim Degorgieren

Alkohol: 12,5% Vol.; pH: 3,04; Gesamtsäure: 6,00 Gramm/Liter

Flüchtige Säure: 0,31 Gramm/Liter

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 51 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter)



Satèn 2013

Vintage Collection

Ursprungsbezeichnung

Franciacorta Satèn Millesimato.

Rebsorten

Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%.

Lagenherkunft

14 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 34 Jahren in den Gemeinden von Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca und Passirano gelegen.

2 Pinot Bianco-Lagen mit einem Durchschnittsalter von 26 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

Lesezeitpunkt

Letztes Augustdekade 2013.

Durchschnittlicher Hektarertrag

7.500 Kilogramm Trauben, die 3.220 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 43%)

Die Weinbereitung

Die Franciacorta Vintage Collection ist das Ergebnis einer strengen Traubenselektion und einer sorgfältigen Weinbereitung nach den Richtlinien der Ca' del Bosco-Methode. Sobald die Trauben in eigens dafür vorgesehene Kisten gelesen wurden, werden sie klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und – hand selektiert, um anschließend in den Genuss der exklusiven „Beeren-Thermen“ zu gelangen. Es ist ein besonderes Wasch- und Hydromassagesystem für die Trauben mit drei Spezialwannen und einem Trocknungstunnel. Nach dem Abpressen unter Ausschluss von Sauerstoff gären alle Moste der Grundweine in kleinen Eichenholzfässern. Um die höchste Aromenkomplexität und Ausdrucksstärke zu gewinnen, ohne jedoch an Eleganz zu verlieren, beschränkt

sich die Ausbauzeit im Holz auf nur 5 Monate. Ein Paar lenkbarer Behälter ermöglicht das Umfüllen der Weine aus den kleinen Holzfässern in die Verfeinerungstanks mittels Schwerkraft. 7 Monate nach der Lese erfolgt die Zusammenstellung der Cuvée. Der Vintage Collection Satèn 2013 ist das Ergebnis eines gekonnten Verschnittes von 16 Grundweinen aus Chardonnay und Pinot Bianco. Der geringere Zuckerzusatz im Verhältnis zu den anderen Franciacorta verleiht ihm eine Geschmeidigkeit und ein besonderes, elegantes und weiches Profil, das durch eine lange Verfeinerung auf der Flasche noch betont wird. Das Degorgieren erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit einer einmaligen Methode, die von Ca' del Bosco erfunden und patentiert wurde. Sie vermeidet Oxidationsschocks und weitere Schwefelzufuhr, was unsere Franciacorta reiner, angenehmer und langlebiger macht. Am Ende wird jede verpackte Flasche eindeutig gekennzeichnet, um ihre mögliche Rückverfolgung zu garantieren.

Tirage

April 2014.

Verfeinerung auf der Hefe

Im Durchschnitt 48 Monate.

Dosage beim Degorgieren

Der Zuckerzusatz entspricht 2,0 Gramm/Liter.

Analysedaten beim Degorgieren

Alkohol: 12,5% Vol; pH: 3,02; Gesamtsäure: 6,10 Gramm/Liter; Flüchtige Säure: 0,31 Gramm/Liter.

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 49 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter).



Dosage Zéro 2013

Vintage Collection

Ursprungsbezeichnung

Franciacorta Millesimato.

Rebsorten

Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13%, Pinot Nero 22%.

Lagenherkunft

15 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 33 Jahren in den Gemeinden von Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca und Passirano gelegen.

2 Pinot Bianco-Lagen mit einem Durchschnittsalter von 26 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

8 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Alter von 25 Jahren in den Gemeinden von Erbusco und Passirano gelegen.

Lesezeitpunkt

Letztes Augustdekade 2013.

Durchschnittlicher Hektarertrag

7.500 Kilogramm Trauben, die 3.220 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 43%)

Die Weinbereitung

Die Franciacorta Vintage Collection ist das Ergebnis einer strengen Traubenselektion und einer sorgfältigen Weinbereitung nach den Richtlinien der Ca' del Bosco-Methode. Sobald die Trauben in eigens dafür vorgesehene Kisten gelesen wurden, werden sie klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und – hand selektiert, um anschließend in den Genuss der exklusiven „Beeren-Thermen“ zu gelangen. Es ist ein besonderes Wasch- und Hydromassagesystem für die Trauben mit drei Spezialwannen und einem Trocknungstunnel. Nach dem Abpressen unter Ausschluss von Sauerstoff gären alle Moste der Grundweine in kleinen Eichenholzfässern. Um die höchste

Aromenkomplexität und Ausdrucksstärke zu gewinnen, ohne jedoch an Eleganz zu verlieren, beschränkt sich die Ausbauzeit im Holz auf nur 5 Monate. Ein Paar lenkbarer Behälter ermöglicht das Umfüllen der Weine aus den kleinen Holzfässern in die Verfeinerungstanks mittels Schwerkraft. 7 Monate nach der Lese erfolgt die Zusammenstellung der Cuvée. Der Vintage Collection Dosage Zéro 2013 ist das Ergebnis eines gekonnten Verschnittes von 25 Grundweinen aus Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero, die dem Endprodukt ein besonderes, klares und ehrliches Profil verleihen, das optimal das Terroir zum Ausdruck bringt und die Fähigkeit des Menschen, dessen Charakter und Potenzial zu erahnen. Das Degorgieren erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit einer einmaligen Methode, die von Ca' del Bosco erfunden und patentiert wurde. Sie vermeidet Oxidationsschocks und weitere Schwefelzufuhr, was unsere Franciacorta reiner, angenehmer und langlebiger macht. Am Ende wird jede verpackte Flasche eindeutig gekennzeichnet, um ihre mögliche Rückverfolgung zu garantieren.

Tirage

April 2014.

Verfeinerung auf der Hefe

Im Durchschnitt 48 Monate.

Dosage beim Degorgieren

Ohne Dosagelikör

Analysedaten beim Degorgieren

Alkohol: 12,5% Vol; pH: 3,05; Gesamtsäure: 6,15 Gramm/Liter; Flüchtige Säure: 0,29 Gramm/Liter.

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 50 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter).



Dosage Zéro Noir 2008

Vintage Collection

Ursprungsbezeichnung

Franciacorta Riserva.

Rebsorten

100% reinsortiger Pinot Nero.

Lagenherkunft

Drei Pinot Nero-Lagen im Weingut "Belvedere", das sich in der Gemeinde von Iseo auf einer Höhe von 466 m.ü.d.M. auf den Südhängen des Sees befindet.

Lesezeitpunkt

2. September 2008.

Durchschnittlicher Hektarertrag

7.400 Kilogramm Trauben, die 3.700 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 50%).

Die Weinbereitung und der Ausbau

Jede Produktionsphase des Dosage Zéro Noir erfolgt unter strengsten Maßgaben. Es handelt sich um einen minuziösen und kompromisslosen Vorgang, der im Weinberg beginnt. Die per Hand in kleine Kisten gelesenen Trauben gelangen unmittelbar in die Kellerei, wo sie entsprechend ihrer Ursprungslagen gekennzeichnet und herabgekühlt werden. Jede Traube wird mit Kennerblick und –hand selektiert. Die Beere des Pinot Nero besitzt weißes Fruchtfleisch aber eine schwarze Schale: als Voraussetzung für die Erzeugung des Grundweins für den Dosage Zéro Noir gilt, dass der Saft bzw. der extrahierte Most weiß bleibt oder sich nur ganz leicht rosa färbt. Aus diesem Grund werden die Trauben mit niedrigem Druck sehr sanft gepresst, so dass die Schalen nicht zertrennt werden und keine Farbe abgeben. Die so gewonnenen Moste gären in kleinen Eichenholzfässern. Um eine größtmögliche Aromakomplexität und Ausdrucksstärke zu erreichen und dabei die Eleganz zu bewahren, ist die Weinbereitung im Holzfass auf nur 5 Monate beschränkt. Ein Paar lenkbarer Behälter ermöglicht das Umfüllen der Weine mittels Schwerkraft aus den kleinen Holzfässern in die Verfeinerungstanks. Nach 3 weiteren Monaten des Ausbaus im Edelstahl werden die drei Grundweine aus den

drei unterschiedlichen Lagen so verschnitten, dass ein perfektes Gleichgewicht zwischen Finesse, Lebhaftigkeit, Vinosität und Aroma entsteht. Der Pinot Nero überträgt dem Wein seine komplexen Aromen roter Früchte und er verleiht Körper, einen langen Abgang am Gaumen und Lagerfähigkeit. Der Zauber seines Terroirs und die Fähigkeiten des Menschen haben einen außergewöhnlich geschliffenen Wein geschaffen. Um sein qualitatives Entwicklungspotenzial zeigen und sein einmaliges Aromaprofil entfalten zu können, benötigt der Dosage Zéro Noir eine Reifezeit von 8 Jahren. Es ist ein Franciacorta, den entsprechend die Klassifizierung „Riserva“ auszeichnet. Um die Langlebigkeit dieses Franciacorta zu gewährleisten und Oxidationsschocks ohne zusätzliche Schwefelung zu vermeiden, erfolgt das Degorgieren unter Ausschluss von Sauerstoff mit einer weltweit einmaligen Methode, die von Ca' del Bosco erfunden und patentiert wurde. Diese Technik macht unsere Franciacorta reiner und angenehmer. Damit dieser „Blanc de Noir“ seine eigene, große Persönlichkeit zeigen und das Terroir, dem er entspringt, vermitteln kann, haben wir uns entschieden, ihm beim Degorgieren keinen Likör d.h. keine Dosage hinzu zu fügen. Jede verpackte Flasche wird eindeutig gekennzeichnet, um eine eventuelle Rückverfolgung zu ermöglichen.

Tirage

15. June 2009

Verfeinerung auf der Hefe

8 Jahre und 3 Monate.

Dosage beim Degorgieren

Ohne Dosagelikör.

Analysedaten beim Degorgieren

Alkohol: 12,5% Vol.; pH: 3,05; Gesamtsäure: 6,10 Gramm/Liter; Flüchtige Säure: 0,40 Gramm/Liter.

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 47 Milligramm/Liter (gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter).

Annamaria Clementi 2008

Annamaria Clementi



Ursprungsbezeichnung

Franciacorta Riserva.

Rebsorten

Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%.

Lagenherkunft

19 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 36 Jahren, die sich in den Gemeinden von Erbusco, Adro, Corte Franca, Iseo und Passirano befinden.
2 Pinot Bianco-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 25 Jahren in der Gemeinde von Passirano.
8 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 31 Jahren in den Gemeinden von Erbusco, Iseo und Passirano.

Lesezeitpunkt

Letzte Augustdekade 2008.

Durchschnittlicher Hektarertrag

7.700 Kilogramm Trauben, die 3.000 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 39%).

Die Weinbereitung

Annamaria Clementi ist das Ergebnis kompromissloser Qualitätsarbeit sowohl im Weinberg als auch in der Kellerei. Für die Grundweine werden ausschließlich die Moste der allerersten Pressung vergoren. Die alkoholische Gärung findet ausnahmslos in kleinen Eichenfässern statt, deren ausgewählte Hölzer mindestens 3 Jahre abgelagert sein müssen. Hier verweilt der Wein weitere 6 Monate auf der Hefe, wobei sich die malolaktische Gärung vollzieht.

Kein Kompromiss, kein Nachsehen: nur der Wein der besten Fässer der 29 Grundweine wird für die Entstehung der Annamaria Clementi abgezogen. Ein Paar lenkbarer Behälter füllt ihn per Schwerkraft von den Fässern in den Tank für den Verschnitt um. Die sehr lange Reifung auf der Hefe, die sich über mehr als 8 Jahre erstreckt, bestimmt das einmalige Profil dieses Weins. Ein absoluter Franciacorta. Das Degorgieren erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit Hilfe eines weltweit einmaligen Systems, das von Ca' del Bosco erfunden und patentiert wurde. Es vermeidet Oxidationsschocks und weitere Schwefelzufuhr, was unsere Franciacorta reiner, angenehmer und langlebiger macht. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, um ihre eventuelle Rückverfolgung zu garantieren.

Tirage

April 2009.

Verfeinerung auf der Hefe

Im Durchschnitt 9 Jahre.

Dosage beim Degorgieren

Ohne Dosagelikör - Dosage Zéro.

Analysedaten beim Degorgieren

Alkohol 12,5% Vol.; pH 3,05; Gesamtsäure 6,00 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,33 Gramm/Liter.

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 45 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter).

Annamaria Clementi Rosé 2008

Annamaria Clementi



Ursprungsbezeichnung

Franciacorta Rosé Riserva.

Rebsorte

Pinot Nero 100%.

Lagenherkunft

3 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 31 Jahren in der Gemeinde von Erbusco.

Lesezeitpunkt

22. August 2008.

Durchschnittlicher Hektarertrag

7.200 Kilogramm Trauben, die 3.240 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 45%).

Die Weinbereitung

Annamaria Clementi Rosé ist der höchste Ausdruck des reinen Pinot Nero, der im Stil von Ca` del Bosco rosa vinifiziert wurde. Sie entsteht durch die Kunst, die Grundweine aus 3 historischen Lagen gekonnt zu verschneiden, die nach einer kurzen Maischegärung bei einer Temperatur von 14°C gewonnen wurden. Es sind nur wenige Stunden, die diese besondere Farbgebung des intensiven Rosatons und das extrem finessenreiche und harmonische Aromenprofil bewirken, die Annamaria Clementi Rosé schließlich auf der Flasche auszeichnen. Alle Phasen der Weinbereitung der unterschiedlichen Grundweine erfolgen in kleinen Eichenfässern, deren ausgewählte Hölzer mindestens 3 Jahre abgelagert und in tiefen Kellern aufbewahrt sein müssen. Die alkoholische Gärung, die malolaktische Gärung und die Holzfassreife dauern insgesamt 8 Monate.

Annamaria Clementi Rosé entsteht aus der Auswahl der besten Fässer. Der Abstich erfolgt per Schwerkraft genau wie das Umfüllen von den Fässern in die Tanks für die Assemblage mit Hilfe eines lenkbaren Behälterpaares. Mindestens weitere 8 Jahre der Reifung auf der Hefe sind notwendig, um die Harmonie des Bouquets und die exzellente Ausgewogenheit im Geschmack zu erzielen, die Annamaria Clementi Rosé zu einem großartigen Franciacorta machen. Das Degorgieren erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit Hilfe eines weltweit einmaligen Systems, das von Ca` del Bosco erfunden und patentiert wurde. Es vermeidet Oxidationsschocks und weitere Schwefelzufuhr, was unsere Franciacorta reiner, angenehmer und langlebiger macht. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, um ihre eventuelle Rückverfolgung zu garantieren.

Tirage

8. April 2009.

Verfeinerung auf der Hefe

Im Durchschnitt 9 Jahre.

Dosage beim Degorgieren

Der Zuckerzusatz entspricht 1 Gramm/Liter - Extra Brut.

Analysedaten beim Degorgieren

Alkohol 13% Vol.; pH 3,08; Gesamtsäure 6,00 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,35 Gramm/Liter.

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 48 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter).



Chardonnay 2013

Linea Curtefranca DOC

Ursprungsbezeichnung

Curtefranca Bianco D.O.C.

Rebsorte

Chardonnay 100%.

Lagenherkunft

10 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 34 Jahren in den Gemeinden von Erbusco und Corte Franca.

Lesezeitpunkt

Erste Septemberdekade 2013.

Durchschnittlicher Hektarertrag

8.000 Kilogramm Trauben, die 4.560 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 57%).

Die Weinbereitung

Der Chardonnay von Ca' del Bosco vereint in sich die besondere Eignung eines Anbaugbietes, den Rebsortencharakter zu betonen, und das Geschick des Menschen, diesen hervorzubringen und zu einem großen Wein werden zu lassen. Er ist das Ergebnis einer strengen Traubenselektion und einer fachmännischen Weinbereitung unter Befolgung der Ca' del Bosco-Methode. Die Trauben aus 10 „auserwählten“ Lagen werden, sobald sie per Hand in kleine Kisten gelesen wurden, klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und –hand selektiert und gelangt anschließend in die exklusive „Beeren-Therme“. Es handelt sich um ein besonderes Wasch- und Hydromassagesystem für Trauben mit drei Einweichwannen

und einem Trocknungstunnel. Nach dem Abpressen unter Ausschluss von Sauerstoff wird nur der beste Most der ersten Pressung für die alkoholische Gärung in kleine Eichenfässer gefüllt, deren ausgewählte Hölzer mindestens 3 Jahre abgelagert sein müssen. Hier verbleibt der Wein auf seiner Hefe für weitere 9 Monate, während derer auch die malolaktische Gärung erfolgt. Mittels der Methode der „Bâtonnage“, die wöchentlich wiederholt wird, erreicht er seine optimale Duftharmonie und Geschmackskomplexität. Anschließend werden die einzelnen Partien verschnitten und der Wein wird mittels Schwerkraft auf natürliche Weise abgefüllt. Dank eines innovativen Abfüllsystems erleidet der Wein keine Oxidationsschocks, er wird schonend behandelt und benötigt keine weitere Schwefelzufuhr. Seine Integrität und sein Trinkgenuss sind garantiert. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, so dass ihre eventuelle Rückverfolgung garantiert ist.

Flaschenabfüllung

3. Juli 2014.

Verfeinerung auf der Flasche

2 Jahre und 6 Monate.

Analysedaten bei der Flaschenabfüllung

Alkohol 13,00% Vol.; pH 3,11 ; Gesamtsäure 5,35 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,32 Gramm/Liter.

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 59 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 200 Milligramm/Liter).

Curtefranca Rosso 2015

Curtefranca DOC



Ursprungsbezeichnung

Curtefranca Rosso D.O.C.

Rebsorten

Merlot 35%, Cabernet Franc 25%, Cabernet Sauvignon 40%.

Lagenherkunft

3 Merlot-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 23 Jahren, die sich in den Gemeinden von Cazzago San Martino e Passirano befinden. 1 Cabernet Franc-Lage und 2 Cabernet Sauvignon-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 24 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

Lesezeitpunkt

Erste und Zweite Septemberdekade 2015.

Durchschnittlicher Hektarertrag

9.600 Kilogramm Trauben, die 6.140 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 64%).

Die Weinbereitung

Dieser Rotwein-Klassiker von Ca' del Bosco ist das Ergebnis einer sorgfältigen Traubenselektion und einer fachmännischen Weinbereitung unter strenger Einhaltung der Ca' del Bosco-Methode. Die Trauben stammen aus sechs verschiedenen Weinbergen und werden, sobald sie manuell in kleine Kisten gelesen wurden, klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird durch Kennerblick und erfahrene Hände für die anschließende exklusive „Beeren-Therme“ ausgewählt. Dies ist eine spezielle Wasch- und Hydromassage-Anlage für die Trauben mit drei Einweichwannen und einem Trocknungstunnel. Im Folgenden wird jede Traube über den Behälter für die Maischung transportiert. Mit dem Entrappen fallen die Beeren von oben mittels Schwerkraft in den Gärtank. Dadurch werden traditionelle Pumpsysteme vermieden, die die Traubenschalen beschädigen und unerwünschte grasige Noten verursachen können. Die Gärung auf der Maische richtet sich nach der jeweiligen Rebsorte. Beim Jahrgang 2015 dauerte die Maischung 22 Tage für den Merlot, 23 Tage für den Cabernet Franc und 23

Tage für den Cabernet Sauvignon. Während der alkoholischen Gärung und der Maischung werden die Temperatur und das Aufbrechen des Tresterhutes aufmerksam kontrolliert. Das Überspülen erfolgt täglich mit Hilfe zweier Lift-Behälter, in denen der Wein, der vom Boden des Tanks abgezogen wurde, mittels der Schwerkraft transportiert wird. Der Wein, der von den lenkbaren Behältern in die Höhe transportiert wurde, wird von oben wieder in den Tank gegossen, um den Tresterhut zu überschwemmen. Die Farbpigmente und die Gerbstoffe können kaum natürlicher, effizienter und schonender extrahiert werden. Nach dem Abstich wird der noch warme Wein in kleine Eichenholzfässer gefüllt. Erst nach der malolaktischen Gärung mitten im Winter erfolgen das Umfüllen und Verschneiden der einzelnen Chargen. So entsteht der Curtefranca Rosso, dessen weiterer Ausbau sowohl in Holz als auch in Edelstahl ungefähr 12 Monate dauert. Anschließend werden die jeweiligen Partien miteinander verschnitten und der Wein wird mittels Schwerkraft auf natürliche Weise abgefüllt. Dank eines innovativen Abfüllsystems erleidet der Wein keine Oxidationsschocks, er wird schonend behandelt und benötigt keine weitere Schwefelzufuhr. Seine Unversehrtheit und der Trinkgenuss sind garantiert. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, so dass ihre eventuelle Rückverfolgung gewährleistet ist.

Flaschenabfüllung

März 2017.

Verfeinerung auf der Flasche

9 Monate.

Analysedaten bei der Flaschenabfüllung

Alkohol 13,50% Vol.; pH 3,50 ; Gesamtsäure 4,70 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,41 Gramm/Liter.

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 59 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 150 Milligramm/Liter).



Pinéro 2013

Superwines

Ursprungsbezeichnung

Sebino Rosso Pinot Nero I.G.T.

Rebsorte

Pinot Nero 100%.

Lagenherkunft

4 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 30 Jahren in den Gemeinden von Erbusco und Corte Franca.

Lesezeitpunkt

30. August 2013.

Durchschnittlicher Hektarertrag

7.500 Kilogramm Trauben, die 4.350 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 58%).

Die Weinbereitung

Der Pinéro ist das Ergebnis einer strengen Traubenselektion und einer sorgfältigen Weinbereitung nach den Richtlinien der Ca' del Bosco-Methode. Die Trauben, die aus 4 „auserwählten“ Weinbergen stammen, werden in kleine Kisten gelesen und umgehend klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und -hand selektiert, um anschließend in den Genuss der exklusiven „Beeren-Thermen“ zu gelangen, einem besonderen Wasch- und Hydromassagesystem für die Trauben mit drei Spezialwannen und einer Trocknungsanlage. Anschließend wird jede Traube über den Maischebehälter transportiert. Beim Entrappen fallen die Beeren von oben durch die Schwerkraft in den Tank. So wird der Einsatz traditioneller Pumpsysteme vermieden, die die Traubenschalen beschädigen und zu unerwünschten grünen Noten führen können. Die alkoholische Gärung und die Maischung dauern 15 Tage, während derer aufmerksam

die Temperatur und das Umspülen des Tresterhutes kontrolliert werden. Das Umwälzen erfolgt täglich mit Hilfe zweier Lift-Behälter, in denen der Wein vom Boden des einen Tanks abgezogen und mittels der Schwerkraft in den anderen übertragen wird. Der Most, der von den lenkbaren Behältern in die Höhe transportiert wird, ergießt sich von oben mit großer Reichweite wieder in den Tank und überschwemmt den Tresterhut. Die Farbpigmente und die Gerbstoffe können kaum natürlicher, effizienter und schonender extrahiert werden. Nach dem Abstich wird der noch warme Wein in kleine Eichenholzfässer umgefüllt, von denen 50% neu sind, und deren ausgewählte Hölzer mindestens 3 Jahre abgelagert sein müssen. Der Ausbau dauert insgesamt 11 Monate und anschließend wird der Wein mittels Schwerkraft auf natürliche Weise abgefüllt. Dank eines innovativen Abfüllsystems erleidet der Wein keine Oxidationsschocks, er wird schonend behandelt und benötigt keine weitere Schwefelzufuhr. Seine Integrität und sein Trinkgenuss sind garantiert. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, so dass ihre eventuelle Rückverfolgung garantiert ist.

Flaschenabfüllung

November 2014.

Verfeinerung auf der Flasche

3 Jahre.

Analysedaten bei der Flaschenabfüllung

Alkohol 13,00% Vol.; pH 3,34 ; Gesamtsäure 5,10 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,26 Gramm/Liter.

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 59 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 150 Milligramm/Liter).

Carmenero 2011



Ursprungsbezeichnung

Sebino Rosso Carménère IGT.

Rebsorte

Carménère 100%.

Lagenherkunft

2 Carménère-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 24 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

Lesezeitpunkt

15. September 2011.

Durchschnittlicher Hektarertrag

8.700 Kilogramm Trauben, die 5.050 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 58%).

Die Weinbereitung

Die Carménère-Trauben aus 2 historischen Lagen werden per Hand in kleine Kisten gelesen und umgehend klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und –hand selektiert, bevor sie über den Maischebehälter transportiert wird. Beim Entrappen fallen die Beeren von oben durch die Schwerkraft in den Tank. So wird der Einsatz traditioneller Pumpsysteme vermieden, die zu unerwünschten „grünen“ Noten führen würden. Die alkoholische Gärung und die Maischung dauern 20 Tage, während derer aufmerksam die Temperatur und das Umspülen des Tresterhutes kontrolliert werden. Das Umwälzen erfolgt täglich mit Hilfe zweier Lift-Behälter, in denen der Wein, der vom Boden des Tanks abgezogen wurde, mittels der Schwerkraft transportiert

wird. Der Wein, der von den lenkbaren Behältern in die Höhe transportiert wurde, wird von oben wieder in den Tank gegossen, um den Tresterhut zu überschwemmen. Die Farbpigmente und die Gerbstoffe können kaum natürlicher, effizienter und schonender extrahiert werden. Nach dem Abstich wird der noch warme Wein in kleine Eichenfässer umgefüllt, von denen 65% neu sind, und deren ausgewählte Hölzer mindestens 3 Jahre abgelagert sein müssen. Der Ausbau im Holz dauert insgesamt 18 Monate und anschließend wird der Wein mittels Schwerkraft auf natürliche Weise abgefüllt. Dank eines innovativen Abfüllsystems erleidet der Wein keine Oxidationsschocks, er wird schonend behandelt und benötigt keine weitere Schwefelzufuhr. Seine Integrität und sein Trinkgenuss sind garantiert. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, so dass ihre eventuelle Rückverfolgung garantiert ist.

Flaschenabfüllung

29 Mai 2013.

Verfeinerung auf der Flasche

4 Jahre und 7 Monate.

Analysedaten bei der Flaschenabfüllung

Alkohol 13,50% Vol.; pH 3,65 ; Gesamtsäure 4,60 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,47 Gramm/Liter.

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 43 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 150 Milligramm/Liter).

Maurizio Zanella 2013

Superwines



Ursprungsbezeichnung

Sebino Rosso I.G.T.

Rebsorten

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%.

Lagenherkunft

2 Cabernet Sauvignon-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 31 Jahren in der Gemeinde von Erbusco.

1 Merlot-Lage mit einem durchschnittlichen Rebalter von 29 Jahren in der Gemeinde von Cazzago San Martino.

1 Cabernet Franc-Lage mit einem durchschnittlichen Rebalter von 28 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

Lesezeitpunkt

Von 27. September 2013.

Durchschnittlicher Hektarertrag

6.500 Kilogramm Trauben, die 3.770 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 58%).

Die Weinbereitung

Der Maurizio Zanella entsteht durch die separate Vinifizierung der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc aus den besten Lagen von Cà del Bosco. Die Trauben werden per Hand in kleine Kisten gelesen und umgehend klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und –hand selektiert, bevor sie über den Maischebehälter transportiert wird. Beim Entrappen fallen die Beeren von oben durch die Schwerkraft in den Tank. So wird der Einsatz traditioneller Pumpsysteme vermieden, die zu unerwünschten „grünen“ Noten führen würden. Beim Jahrgang 2013 dauerten die alkoholische Gärung und die Maischung 20 Tage, während derer aufmerksam die Temperatur und das Umspülen des Tresterhutes kontrolliert wurden. Das Umwälzen erfolgt täglich mit Hilfe zweier

Lift-Behälter, in denen der Wein, der vom Boden des Tanks abgezogen wurde, mittels der Schwerkraft transportiert wird. Der Wein, der von den lenkbaren Behältern in die Höhe transportiert wurde, wird von oben wieder in den Tank gegossen, um den Tresterhut zu überschwemmen. Die Farbpigmente und die Gerbstoffe können kaum natürlicher, effizienter und schonender extrahiert werden. Nach dem Abstich wird der noch warme Wein in kleine Eichenfässer umgefüllt, von denen 70% neu sind, und deren ausgewählte Hölzer mindestens 3 Jahre abgelagert sein müssen. Erst nach der malolaktischen Gärung erfolgt mitten im Winter das Umfüllen und Verschneiden der einzelnen Chargen. So entsteht der Maurizio Zanella, dessen weiterer Ausbau im Holz sich über ungefähr 12 Monate erstreckt. Anschließend werden die jeweiligen Partien miteinander verschnitten und der Wein wird mittels Schwerkraft auf natürliche Weise abgefüllt. Dank eines innovativen Abfüllsystems erleidet der Wein keine Oxidationsschocks, er wird schonend behandelt und benötigt keine weitere Schwefelzufuhr. Seine Integrität und sein Trinkgenuss sind garantiert. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, so dass ihre eventuelle Rückverfolgung garantiert ist.

Flaschenabfüllung

24. April 2015.

Verfeinerung auf der Flasche

2 Jahre und 8 Monate.

Analysedaten bei der Flaschenabfüllung

Alkohol 13,50% Vol.; pH 3,49 ; Gesamtsäure 4,90 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,44 Gramm/Liter.

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 48 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 150 Milligramm/Liter)



Ilmerlot 2009

Superwines

Ursprungsbezeichnung

Sebino Rosso Merlot I.G.T.

Rebsorte

Merlot 100%.

Lagenherkunft

3 Merlot-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 31 Jahren in den Gemeinden von Cazzago San Martino und Passirano.

Lesezeitpunkt

15. September 2009.

Durchschnittlicher Hektarertrag

8.700 Kilogramm Trauben, die 4.960 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 57%).

Die Weinbereitung

Der Merlot ist das Ergebnis einer strengen Traubenselektion und einer sorgfältigen Weinbereitung nach den Richtlinien der Ca' del Bosco-Methode. Die Trauben, die aus 3 „auserwählten“ Weinbergen stammen, werden in kleine Kisten gelesen und umgehend klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und -hand selektiert, um anschließend in den Genuss der exklusiven „Beeren-Thermen“ zu gelangen, einem besonderen Wasch- und Hydromassagesystem für die Trauben mit drei Spezialwannen und einer Trocknungsanlage. Anschließend wird jede Traube über den Maischebehälter transportiert. Beim Entrappen fallen die Beeren von oben durch die Schwerkraft in den Tank. So wird der Einsatz traditioneller Pumpsysteme vermieden, die die Traubenschalen beschädigen und zu unerwünschten grünen Noten führen können. Die alkoholische Gärung und die Maischung dauern 21 Tage, während derer aufmerksam

die Temperatur und das Umspülen des Tresterhutes kontrolliert werden. Das Umwälzen erfolgt täglich mit Hilfe zweier Lift-Behälter, in denen der Wein vom Boden des einen Tanks abgezogen und mittels der Schwerkraft in den anderen übertragen wird. Der Most, der von den lenkbaren Behältern in die Höhe transportiert wird, ergießt sich von oben mit großer Reichweite wieder in den Tank und überschwemmt den Tresterhut. Die Farbpigmente und die Gerbstoffe können kaum natürlicher, effizienter und schonender extrahiert werden. Nach dem Abstich wird der noch warme Wein in kleine Eichenholzfässer umgefüllt, von denen 65% neu sind, und deren ausgewählte Hölzer mindestens 3 Jahre abgelagert sein müssen. Der Ausbau dauert insgesamt 12 Monate und anschließend wird der Wein mittels Schwerkraft auf natürliche Weise abgefüllt. Dank eines innovativen Abfüllsystems erleidet der Wein keine Oxidationsschocks, er wird schonend behandelt und benötigt keine weitere Schwefelzufuhr. Seine Integrität und sein Trinkgenuss sind garantiert. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, so dass ihre eventuelle Rückverfolgung garantiert ist.

Flaschenabfüllung

November 2010.

Verfeinerung auf der Flasche

5 Jahre und 5 Monate.

Analysedaten bei der Flaschenabfüllung

Alkohol 13,50% Vol.; pH 3,45 ; Gesamtsäure 4,80 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,45 Gramm/Liter.

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 43 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 150 Milligramm/Liter).



Ca' del Bosco

Ca' del Bosco S.r.l. Società Agricola
Via Albano Zanella, 13 - 25030 Erbusco (BS) Italia
Tel. +39 0421 246 584 - E-mail: export@cadelbosco.com
www.cadelbosco.com

 [cadelbosco_official](https://www.instagram.com/cadelbosco_official)  [@CaDelBosco](https://www.facebook.com/CaDelBosco)