

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuuele

ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO

TEL. (02) 76.110.307 r.a.

FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051

Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO

C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA

Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30-9-1964

dal 1901

78

(mensile)

07 1353 08T 3184F 14S120FROS22

LA GOLA

VIA TORINO 46

20123 MILANO MI

GIUGNO 1992

pagina 68

Franciacorta bianco

È un vino godibilissimo, gioioso, dal profumo fresco, intenso fruttato; si riconoscono il sentore di fiori di campo, di mela golden, leggero sentore di miele, di banana e finale di limone.

Al gusto questo vino è sapido, armonico, con corpo equilibrato. Ha colore paglierino medio brillante con riflessi dorati.

È ottenuto da uve Chardonnay per il 65 per cento e Pinot bianco per la rimanente parte, allevate nella splendida tenuta di Ca' del Bosco nel cuore della Franciacorta dove la famiglia Zanella ha "edificato" la cantina più emozionante che si possa vedere, nonché i vini più affascinanti. Va bevuto a 10°C, abbinandolo a risotto con le verdure, crespelle alla parmigiana, tinche coi piselli, triglie in guazzetto.

Franciacorta Bianco 1990

Ca' del Bosco, via Case Sparse 11, 25030 Erbusco (Bs), telefono 030/7267196, lire 14.500 la bottiglia.

CA del BOSCO

Franciacorta

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



1990

Vino ottenuto esclusivamente con uve di pinot bianco e chardonnay dei vigneti di proprietà situati nel Comune di Erbusco, partita catastale 1027, foglio 27, mappali 17-73-75-226-239-243-248. Da 1161 q.li di uva, vendemmiate dal 24 agosto all'11 settembre si sono ottenuti al termine della vinificazione, 762 Hl., pari a 97.850 bottiglie e 7.500 mezze bottiglie, imbottigliate all'origine dalla Ca' del Bosco Azienda Agricola di Annamaria Clementi Zanella a Erbusco (Italia).

Questa è la bottiglia N° 92449

0,75 l

v.q.p.r.d.

12% vol.

LaGola

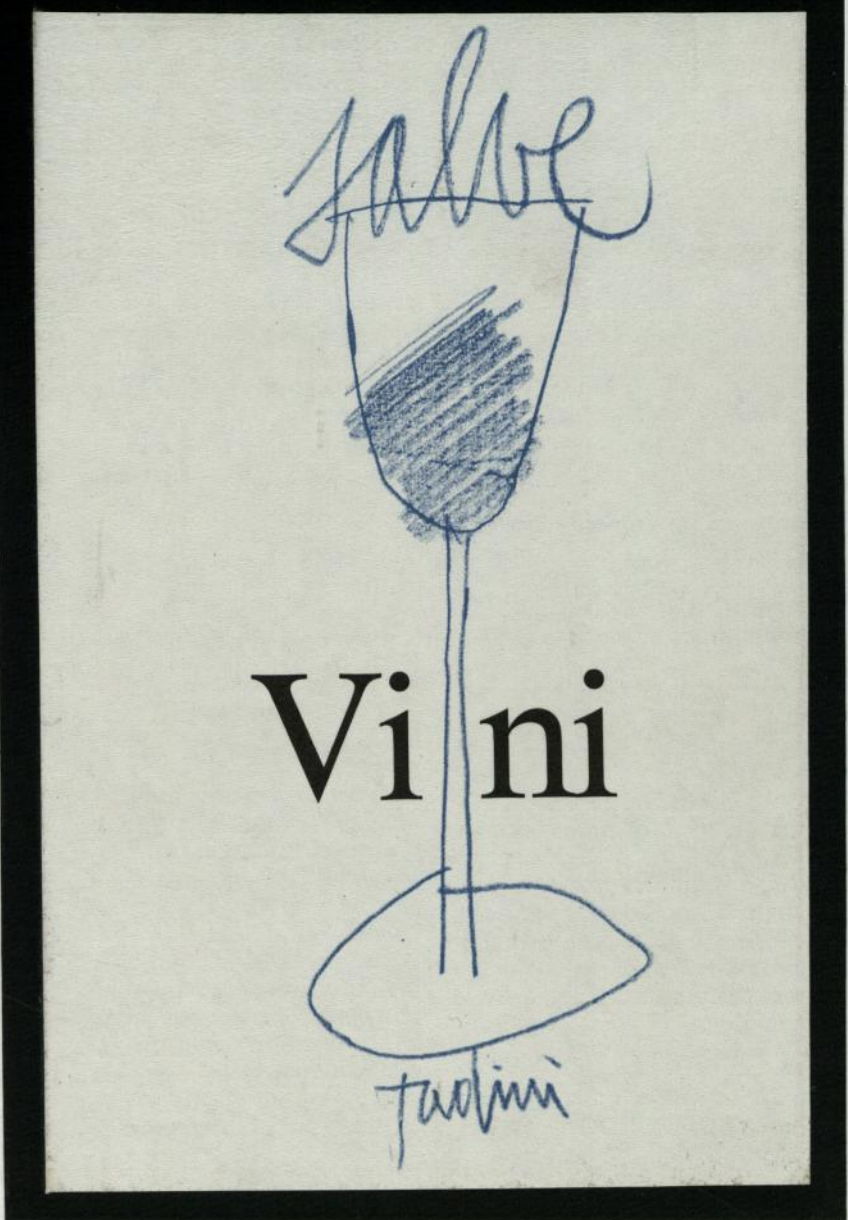
Mensile del cibo,
del vino e delle
tecniche di vita materiale

Giugno 1992
Anno XI - Numero 89
Lire 9.000

15

Spedizione
in abbonamento
postale
gruppo III/70

Nibbio Italia
Milano



Franciacorta bianco

È un vino godibilissimo, gioioso, dal profumo fresco, intenso fruttato; si riconoscono il sentore di fiori di campo, di mela golden, leggero sentore di miele, di banana e finale di limone.

Al gusto questo vino è sapido, armonico, con corpo equilibrato. Ha colore paglierino medio brillante con riflessi dorati.

È ottenuto da uve Chardonnay per il 65 per cento e Pinot bianco per la rimanente parte, allevate nella splendida tenuta di Ca' del Bosco nel cuore della Franciacorta dove la famiglia Zanella ha "edificato" la cantina più emozionante che si possa vedere, nonché i vini più affascinanti. Va bevuto a 10°C, abbinandolo a risotto con le verdure, crespelle alla parmigiana, tinche coi piselli, triglie in guazzetto.

Franciacorta Bianco 1990

Ca' del Bosco, via Case Sparse 11, 25030 Erbusco (Bs), telefono 030/7267196, lire 14.500 la bottiglia.

CA del BOSCO
Franciacorta

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



1990

Vino ottenuto esclusivamente con uve di pinot bianco e chardonnay dei vigneti di proprietà situati nel Comune di Erbusco, partita catastale 1027, foglio 27, mappali 17-73-75-226-239-243-248. Da 1161 q.li di uva, vendemmiate dal 24 agosto all'11 settembre si sono ottenuti al termine della vinificazione, 762 HL, pari a 97.850 bottiglie e 7.500 mezza bottiglie, imbottigliate all'origine dalla Ca' del Bosco Azienda Agricola di Annamaria Clementi Zanella a Erbusco (Italia).

Questa è la bottiglia N° 92449

0,75 l v.q.p.r.d. 12% vol.