

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI  
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuole

**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



(mensile)  
12 5572 24T10347F OS 48VITE 7

PIACERE ITALIA  
C/O EDIPRAXIS SRL  
VIA STRESA 16  
20125 MILANO MI  
n. 24 NOV-92

**RICEVUTA IL**  
**11 GEN. 1993**  
**CA' DEL BOSCO**

*Ca' Del Bosco*

**PINERO**



FACTICE

**1990**

**CA' DEL BOSCO**  
**"PINERO"**  
**Vino da Tavola**  
**di Lombardia**

Az. Agr. CA' DEL BOSCO - in  
ERBUSCO -  
FRANCIACORTA - (BS)

Avvolgente ..... come una bella favola "" C'era una volta una casetta vicino ai castagni, poca terra intorno con un po' di vite e qualche albero da frutto : CA' DEL BOSCO; allora aveva solo due ettari e mezzo di terra. Il primo ettaro e mezzo vitato risale al 1963 quando l'acquistò Anna Maria Clementi, la madre di Maurizio Zanella, notissimo nel mondo del vino del "Grande Vigneto Italia". Ora, merito di Maurizio, la proprietà é di 200 ettari, in gran parte a bosco, vincolato dalla legge, e solo 96 sono quelli vitati: la metà di proprietà, l'altra in affitto con contratti per un minimo di 25 anni. - Quattro aziende separate con quattro responsabili e

poderi nei Comuni di Erbusco - Adro - Cazzago - Corte Franca - Iseo - Passirano - Paderno - Provaglio e Paratico. Nel 1991 sono state vendute 450.000 bottiglie di cui 200.000 di "Francia-corta" nei vari tipi di spumante e 250.000 di vini fermi. Con la vendemmia di 96 ettari - ma sempre in parte interessanti da reimpianti, per cui bisogna sottrarre un 10-15 %, si faranno 700.000 bottiglie, il massimo per l'azienda.

**La scheda del "PINERO" - vendemmia 1990 - Grad.alcol. 13°**

\* Uve da vitigno Pinot Nero 100% - Fermentazione ultimata in piccole botti nuove. Maturazione sempre in piccole botti nuove per 12 mesi. Affinamento in bottiglia: 12 mesi prima della messa in vendita. \* Colore : rosso rubino media intensità, brillante - \* Profumo: inizialmente tenue e delicato, si apre poco a poco in una gradevole sensazione di piccoli frutti (ribes), vinoso con nota di tostato e lieve vaniglia. \* Sapore : secco senza asperità, piacevole acidità di frutta, buona struttura e molto equilibrato su fondo piacevolmente tostato/amaragnolo. Lunga persistenza d'aroma che permane in bocca.

**A tavola :** eccellente con carni rosse stufate, preparazioni di selvaggina e pollame nobile, formaggi a pasta semidura non piccanti.

**Temp. ottimale :** 16°C  
Dell'annata 1990 sono state prodotte n° 4.150 bott. da 0,750.