

Dove il vino è realtà

Siamo in Franciacorta, un'area compresa nella provincia di Brescia, particolarmente vocata per la produzione spumantistica e vinicola. Ca' del Bosco propone un'ampia scelta di vini fermi e spumanti per soddisfare le richieste di una clientela preparata ed esigente.

Il vino? Una fede. Anzi, una certezza. Eppure, quando l'azienda Ca' del Bosco incominciò la sua attività, fu quasi per ... scommessa. Ma, in questa magnifica avventura, l'intraprendenza e il dinamismo hanno, alla fine, avuto ragione della casualità iniziale. Il merito del successo va riconosciuto a Maurizio Zanella, bolzanino di nascita, da circa 20 anni al timone dell'azienda agricola Ca' del Bosco, trasferitosi per volere del padre in Franciacorta. Successi e riconoscimenti sono sempre stati una costante nella storia dell'azienda agricola di Maurizio Zanella. Gli inizi di Ca' del Bosco risalgono al 1963, anno in cui la madre di Maurizio, Anna Maria Clementi, acquista l'azienda: a quell'epoca, Ca' del Bosco aveva solo due ettari e mezzo di terra! Oggi è una realtà produttiva e imprenditoriale di dimensioni ben diverse grazie anche all'inventiva e alla voglia di fare del giovane Maurizio il quale, agli inizi della sua attività, collezionò una serie di interessanti viaggi di studio in Francia e California. Nel giro di

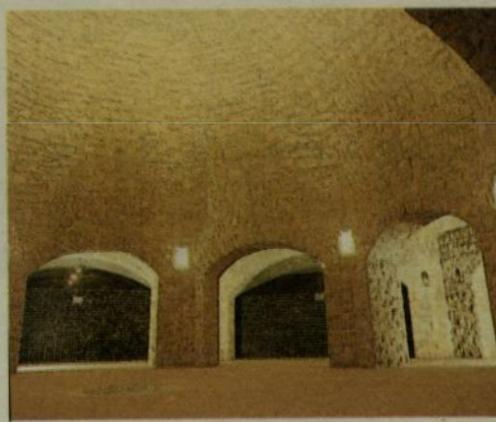


pochi anni Ca' del Bosco crebbe grazie a consistenti investimenti riguardanti gli aspetti logistici e produttivi. Il primo vino "firmato" Ca' del Bosco è del 1972. Segue, pochi anni dopo, il primo spumante metodo champenois: due "avvenimenti" che sanciscono la nascita di una grande azienda. Per Ca' del Bosco e per il suo titolare da anni impegnato a promuovere la propria immagine sui mercati, il miglior biglietto da visita è la qualità delle proposte che comprende vini spumanti metodo champenois e vini tranquilli, rossi o bianchi.

Azienda Agricola Ca' del Bosco
Via Case Sparse, 11
25030 Erbusco (Brescia)
Tel. 030/72.67.311
Fax: 030/72.68.425



Sotto al titolo, una veduta aerea dell'azienda agricola Ca' del Bosco. Sopra, Maurizio Zanella. A destra, la cantina adibita all'invecchiamento degli spumanti.



I vini di Ca' del Bosco

Franciacorta Rosso d.o.c. - vqprd 1990

Uve: Cabernet franc 45%, Merlot 15%, Nebbiolo 15%, Barbera 25%
Vendemmia: dal 21 settembre all'11 ottobre
Vinificazione: macerazione a contatto delle bucce: Cabernet franc e Merlot 15 giorni, Nebbiolo 18 giorni, Barbera 15 giorni. Al termine della fermentazione alcolica, avvenuta in vasche d'acciaio termocondizionate, si è proceduto al taglio dei quattro vini, ottenendo la "massa definitiva". Maturazione in grandi botti di rovere per un periodo di otto mesi, cui fa seguito un ulteriore periodo di otto mesi in piccole botti di rovere
Imbottigliamento: aprile 1992
Affinamento in bottiglia: 5/12 mesi prima della messa in vendita
Colore: rosso rubino, vivace, con evidente sfumatura violacea
Profumo: prorompente, intenso, fruttato, di ampio spettro con una netta sottolineatura di mora e prugna
Sapore: asciutto, di medio



corpo, fruttato e molto persistente. È un vino che si beve giovane ma è ottimo dopo un anno o due dalla commercializzazione. Va bevuto a una temperatura di 16-18 gradi. È ottimo con piatti a base di carni bianche, rosse, arrostiti, bolliti e pollame.

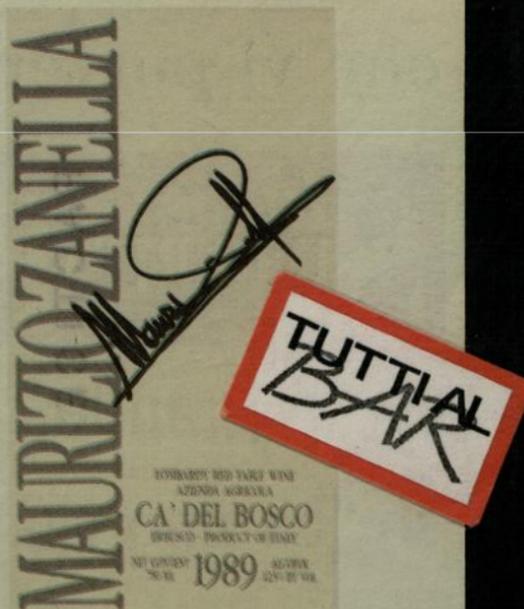
Franciacorta Bianco doc - vqprd 1991

Uve: Chardonnay 65%, Pinot bianco 35%
Vendemmia: dal 2 al 19 settembre
Vinificazione: fermentazione alcolica in vasche d'acciaio termocondizionate, a temperatura di 18-20 gradi. Maturazione sempre in vasche d'acciaio termocondizionate per 8 mesi. Una parte della massa si affina in grandi botti di rovere per una durata di 2 mesi.
Imbottigliamento: maggio 1992
Affinamento in bottiglia: tre mesi prima della messa in vendita
Colore: giallo paglierino con lieve riflesso oro antico
Profumo: ricco e complesso con sensazioni di fruttato, in particolare note di mela, pera, e più lieve di banana
Sapore: secco, pieno di carattere, sapido, amarognolo nel finale. È un vino che può

conservarsi per più anni e va bevuto alla temperatura di 10-12 gradi. Si presta a innumerevoli accostamenti gastronomici: antipasti in genere, primi piatti a base di pasta, pesce di mare e d'acqua dolce.



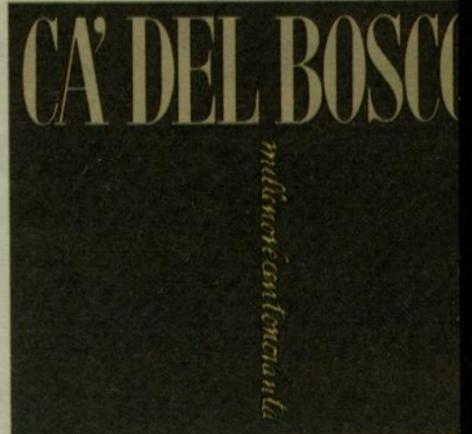
0,75 l v.q.p.r.d. 12% vol.



Maurizio Zanella Rosso vino da tavola di Lombardia 1989

Uve: Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet franc 25%, Merlot 30%
Vendemmia: dal 5 al 13 ottobre
Vinificazione: macerazione a contatto delle bucce per 18 giorni. Fermentazione alcolica ultimata in piccole botti di rovere nuove, ove si svolge anche la fermentazione malolattica. Maturazione sempre in piccole botti di rovere nuove per un periodo di 16 mesi
Imbottigliamento: 15 marzo 1991

Affinamento in bottiglia: 6 mesi prima della messa in vendita
Colore: rosso rubino brillante, con riflessi porpora
Profumo: ricco, di ampio spettro e notevole intensità. Inizialmente si avvertono sentori di frutta matura e altre sensazioni che si amalgamano in un bouquet fruttato
Sapore: asciutto, dotato di buon corpo, colpisce per finezza eleganza concentrazione. È una delle migliori annate di questo vino che potrà conservarsi molto a lungo nel tempo. È consigliabile berlo alla temperatura di 18 gradi. È un vino da accostare a grandi piatti di carne della cucina classica ed è ottimo con formaggi stagionati ma non piccanti.



Franciacorta bianco doc - vqprd 1990

Uve: Chardonnay 100%
Vendemmia: 8-10 settembre 1990
Vinificazione: macerazione a

contatto delle bucce per 24 ore. Fermentazione alcolica ultimata in piccole botti di rovere nuove dove si svolge anche, solo su una parte della massa, la fermentazione malolattica. Maturazione sempre in piccole botti di rovere nuove per un periodo di sette mesi

Imbottigliamento: 18 aprile 1991

Affinamento in bottiglia: 7-10 mesi prima della messa in vendita

Colore: giallo paglierino con riflessi oro-verde

Profumo: ricchissimo, di notevole intensità e ampiezza, molto fine ed elegante, si avvertono i caratteri del vitigno chardonnay amalgamati con quelli legati all'evoluzione in piccole botti di rovere.

Inizialmente prevalgono i sentori fruttati.

Con l'età si avvertono altri sentori quali miele, cacao, nocciola

Sapore: pieno, di bella struttura, lunga persistenza aromatica con le sensazioni che cambiano e si moltiplicano con il passare del tempo.

È un vino che va bevuto alla temperatura di 12 gradi.

Per la sua struttura si accosta molto bene a preparazioni di pesce, anche con salse, e addirittura con piatti di carne importanti.

Ca' del Bosco Cremant Franciacorta doc - vsqprd

Uve: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 40%

I vini base, dopo la prima fermentazione, maturano per 7-8 mesi in vasche di acciaio termocondizionate fino alla preparazione della *cuvée*. La *cuvée* è il risultato di una sapiente miscela di vino base e vini di precedenti vendemmie di grande qualità. L'affinamento avviene in bottiglia conservata in cantine a una temperatura costante di 12

gradi a contatto con lieviti per un minimo di 30 mesi prima del *dégorgement*. Lo scioppo di dosaggio è composto

unicamente da vini bianchi maturati in botti di rovere e da una minima quantità di zucchero. Spuma abbondante e

persistente, *perlage* finissimo e continuo

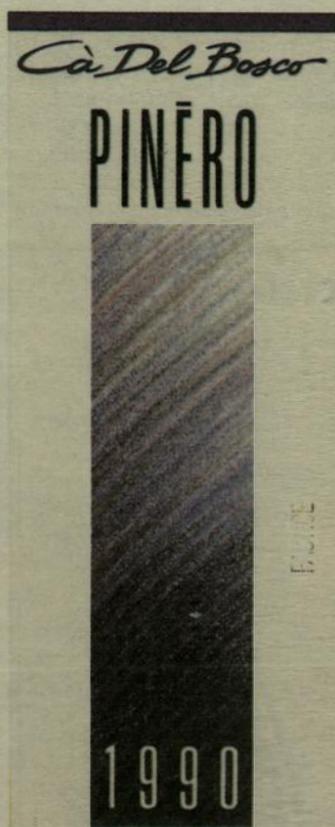
Colore: paglierino intenso con netto riflesso oro-verde

Profumo: intenso, penetrante, molto variegato in una armoniosa miscela di sentori di frutta verde (mela e pera) e frutta matura (susina in particolare)

Sapore: secco ma senza eccessi, persistente, morbido, delizioso, si ripetono i sentori di frutta. È consigliabile berlo alla temperatura di 10 gradi. Aperitivo molto raffinato, è indicato con antipasti, primi piatti a base di pesce.

Pinéro - Vino da tavola di Lombardia 1990

Uve: Pinot nero 100%



Vendemmia: 7-8 settembre 1990

Vinificazione: macerazione a contatto delle bucce per 9 giorni. Fermentazione alcolica ultimata in piccole botti di rovere nuove, ove si svolge anche la fermentazione malolattica. Maturazione sempre in piccole botti di rovere nuove per un periodo di 12 mesi

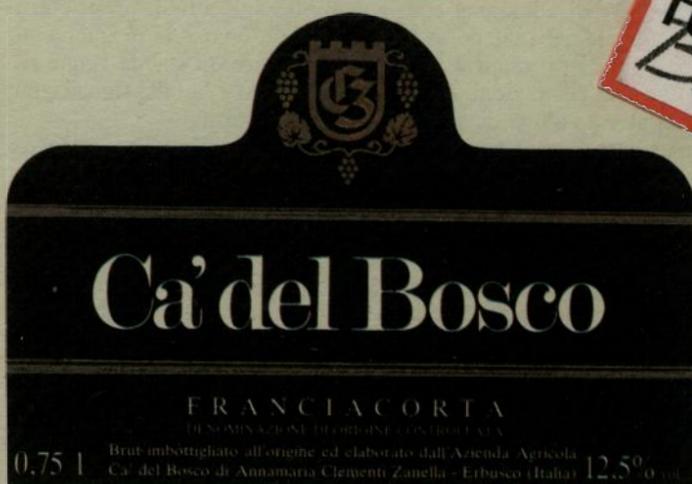
Imbottigliamento: settembre 1991

Affinamento in bottiglia: 12 mesi prima della messa in vendita

Colore: rosso rubino non troppo intenso, brillante e compatto

Profumo: inizialmente tenue, alterna gradatamente sensazioni vinose

Sapore: asciutto con piacevole acidità di frutta, complesso, equilibrato, ha lunga persistenza aromatica e gradevole retrogusto. Va bevuto a una temperatura di 16 gradi. È un vino inconfondibile che deve essere accostato a piatti molto curati. Per esempio, selvaggina o pollame. Eccellente anche con formaggi a pasta morbida ma non piccanti.



Ca' del Bosco Dosage Zero Franciacorta doc - vsqprd

Uve: Chardonnay 40%, Pinot bianco 40%, Pinot nero 20%

I vini base, dopo la prima fermentazione, maturano per 6-7 mesi in vasche d'acciaio termocondizionate fino alla preparazione della *cuvée*. Questa *cuvée* è il risultato di una sapiente miscela di vino base e vini di grande qualità delle precedenti vendemmie conservati in piccole botti di rovere: un procedimento che conferisce al prodotto spiccata personalità.

L'affinamento avviene in bottiglia conservata in cantine interrate a una temperatura costante di 12 gradi, a contatto con lieviti per un minimo di 30 mesi prima del

dégorgement. Non c'è aggiunta di scioppo di dosaggio.

Spuma veloce e abbondante, *perlage* fine e vivace

Colore: paglierino chiaro con vago riflesso verdolino

Profumo: di notevole finezza, persistente, di notevole carattere, penetrante e deciso

Sapore: decisamente secco, ben definito, lunga

persistenza aromatica con piacevole retrogusto amarognolo. È consigliabile bere questo vino a una

temperatura di 8 gradi.

Aperitivo ideale, si abbina magnificamente con frutti di mare e crostacei in genere.

Ca' del Bosco Millesimato 1985 - Franciacorta doc - vsqprd

Uve: Chardonnay 35%, Pinot Bianco 35%, Pinot Nero 30%

La pressatura soffice delle uve viene effettuata con torchio tradizionale. Dopo aver iniziato la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio termocondizionate, il mosto viene travasato in piccole botti di rovere dove conclude la fermentazione alcolica e si svolge anche la fermentazione malolattica. La maturazione avviene sempre in piccole botti di rovere per un periodo di 12 mesi. Questo particolare procedimento conferisce al prodotto finito una spiccata personalità, rafforzata da un affinamento in bottiglia conservata nelle cantine a una temperatura costante di 12 gradi, a contatto con lieviti per cinque anni prima del *dégorgement*. Lo scioppo di dosaggio è composto unicamente da vini bianchi maturati in botti di rovere e da una minima quantità di zucchero. Spuma soffice e persistente, *perlage* sottile e durevole.

Colore: paglierino-oro antico con una luminescenza verdolina

Profumo: ricco di sensazioni, delicato, di notevole eleganza
Sapore: secco ma non troppo, morbido, rotondo, di notevole struttura. È consigliabile bere questo vino a una temperatura di 8 gradi. Gli accostamenti gastronomici possono spaziare da un abbinamento con ostriche fino a piatti di media struttura come carni bianche.



Ca' del Bosco Brut Franciacorta doc - vsqprd

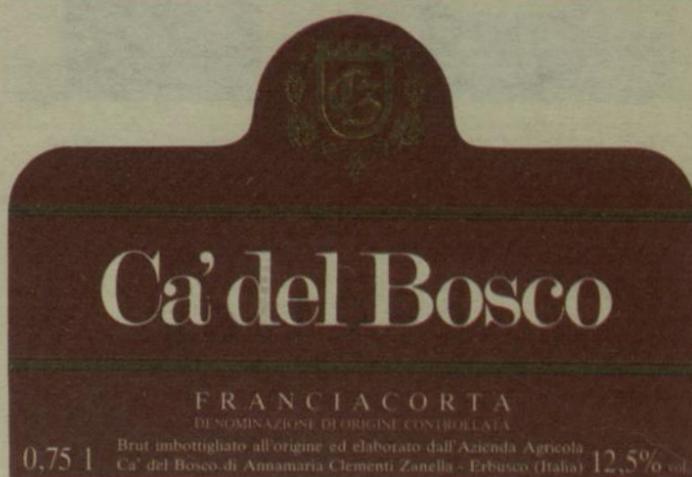
Uve: Chardonnay 40%, Pinot Bianco 40%, Pinot Nero 20%

I vini base, dopo la prima fermentazione, maturano per 6-7 mesi in vasche di acciaio termocondizionate fino alla preparazione della *cuvée*. La *cuvée* Ca' del Bosco è il risultato di una sapiente miscela di vino base e vini di precedenti vendemmie di grande qualità, conservati in botti di rovere. Questo procedimento conferisce una spiccata personalità, rafforzata dall'affinamento in bottiglia a una temperatura costante di 12 gradi a contatto con lieviti per un minimo di 30 mesi prima del *dégorgement*. Lo scioppo di dosaggio è composto unicamente da vini bianchi

maturati in botti di rovere e da una minima quantità di zucchero. Spuma abbondante, *perlage* sottilissimo e continuo

Colore: paglierino chiaro con vago riflesso verdolino

Profumo: molto vivace, fragrante, sottile e insistente con sensazioni di frutta acerba
Sapore: secco, consistente, ben strutturato, anche fragrante con bella acidità di frutta. Si ripete il sentore di mela verde. È consigliabile berlo a una temperatura di 8 gradi. Eccellente come aperitivo, si accompagna perfettamente a moltissimi antipasti e riesce ugualmente bene con risotti e piatti di pesce in genere.



Ca' del Bosco rosé Franciacorta doc - vsqprd

Uve: Chardonnay 30%, Pinot bianco 30%, Pinot nero 40%

I vini base, dopo la prima fermentazione, maturano per 5-6 mesi in vasche d'acciaio termocondizionate fino alla preparazione della *cuvée*. Questa *cuvée* è il risultato di una sapiente miscela di vino base e vini di precedenti vendemmie di grande qualità.

L'affinamento avviene in bottiglie conservate in cantine interrate a una temperatura costante di 12 gradi a contatto con lieviti per un minimo di 30 mesi prima del *dégorgement*. Lo scioppo

di dosaggio è composto unicamente da vini maturati in botti di rovere e da una minima quantità di zucchero. Ha spuma soffice e durevole, *perlage* fine ed equilibrato.

Colore: rosa chiaro con sfumature fucsia

Profumo: molto particolare, almeno per uno spumante, gentile, persistente
Sapore: secco ma al tempo stesso equilibrato e suadente, fruttato, ottima persistenza. È consigliabile berlo a una temperatura di 10 gradi, persino con piatti di carne bianca e salse non piccanti.

