

Vini della Franciacorta

Bianco e rosso dell'azienda Ca' del Bosco

Erbusco piccolo comune a 22 chilometri da Brescia è a un'altitudine di 251 metri, esso è cuore e mente di quello straordinario «laboratorio enologico» chiamato Franciacorta. Il pezzo

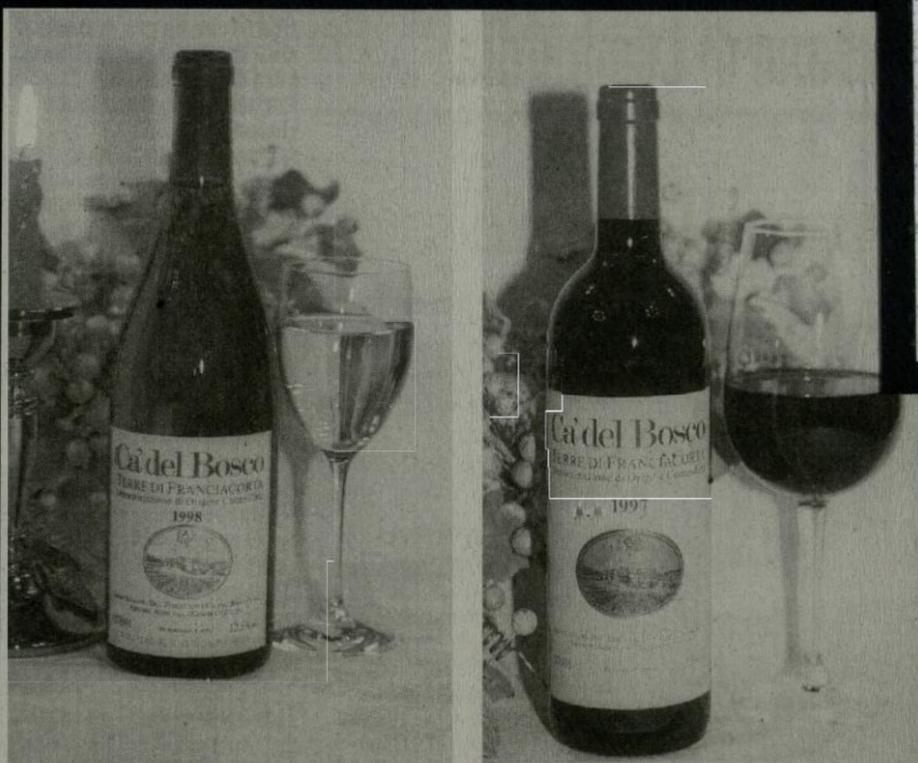
di strada che precede l'entrata nel paese non è tra i più suggestivi, malgrado tutt'attorno siano le viti con la loro perfetta geometria a salutare i passanti. Il nome di Erbusco, di origine latina, coniuga i termini «erba» e «bosco», a testimonianza della fitta vegetazione che caratterizza i luoghi dove sorsero le prime capanne dell'epoca preistorica. Il Monte Orfano e i colli sui quali si estende il paese, infatti rappresentano due momenti geologici che hanno concorso a formare l'ambiente in cui, già prima dell'età del bronzo si erano stanziate civiltà umane. Fu abitato dagli Etruschi, dai Galli e quindi dai Romani. Oggi a r

di Erbusco su splendidi terrazzamenti digradanti, abbiamo i vigneti dell'azienda agricola Cà del Bosco, che scendono in un profondo vallone oltre il quale si profila il campanile di San Bernardino, attorniato dai cipressi del cimitero di Erbusco. Cà del Bosco è un'azienda agricola fondata nel 1968 da Maurizio Zanella, i suoi vigneti si estendono per 11.000 ettari con una produzione annua di circa mezzo milione di bottiglie. Cà del Bosco produce *Chardonnay*, *Elfo*, *Franciacorta Brut*, *Franciacorta Dosage Zeo*, *Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Zanella*, *Franciacorta Rosé*, *Franciacorta*

bottiglie. Cà del Bosco produce *Chardonnay*, *Elfo*, *Franciacorta Brut*, *Franciacorta Dosage Zeo*, *Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Zanella*, *Franciacorta Rosé*, *Franciacorta Saten*, *Maurizio Zanella*, *Pinero*, *Terre di Franciacorta Bianco e Rosso*.

agrumi in un raffinato retrogusto che diventa più elegante, generoso e rotondo col passare del tempo. Potrebbe essere inoltre prodotto da Chardonnay puro o quasi, fermentato e affinato in fusti di rovere per acquisire un colore giallo oro carico, e le sensazioni di frutta matura, di vaniglia e di burro associate alle più pregiate varietà di bianco.

Il «Terre di Franciacorta rosso» unisce i Cabernet, il Merlot con il Barbera e il Nebbiolo in vini dal colore rosso rubino carico, con note significative di bacche e di erbe, e quando il Cabernet Franc gioca il ruolo principale, di peperone e di mandorle, il Cabernet Sauvignon acquisisce con l'invecchiamento in rovere non solo corpo ma anche finezza, bouquet intenso e sapore per dare un vino che non può che trarre beneficio dalla permanenza in cantina, anche per dieci anni o più.



Il bianco «Terre di Franciacorta»

Il rosso «Terre di Franciacorta»