

SATÈN MILLESIMATO
CA' DEL BOSCO
1995



Ca' del Bosco

In Franciacorta, in una grande casa nel bosco, si stabilì nel 1965 Annamaria Clementi, madre di Maurizio Zanella. Fra le colline di Erbusco, questi incomincia a coltivare la passione di creare vini pregiati. Ca' del Bosco è stata una delle pochissime aziende che hanno dato inizio al "Rinascimento Enologico Italiano", portando il nome del vino italiano di qualità nel mondo.

Ca' del Bosco SpA

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (BS)

tel. 0307766111, 0307267366 fax 0307268425

Responsabili della produzione: Luigi Reghenzi, Stefano Capelli

Anno di avviamento aziendale: 1968

Vini prodotti: 12

Bottiglie prodotte: 500000

Ettari totali vitati di proprietà: 96

Percentuale uve/vini acquistati: solo uve di proprietà

Vendita diretta: non prevista

Visite all'azienda: possibili, con preavviso

Approvvigionamento campioni: forniti dal produttore

Data degustazione: 16-07-99

Le impressioni del produttore

E' indubbiamente il Franciacorta più elegante della gamma Ca' del Bosco, caratterizzato da colore giallo paglierino chiaro con riflesso dorato, spuma straordinariamente abbondante, perlage finissimo e continuo, profumo sottile e persistente con note di frutta fresca (mela), frutta matura (susina) e frutta tropicale (pompelmo). Al palato è secco, ma non seccissimo, maturo, con piacevolissima acidità, molto delicato; ritornano con gentilezza i sentori di frutta percepiti al naso. Colpisce per la morbidezza e la notevole persistenza aromatica.

Maurizio Zanella



Satèn Millesimato 1995

76

Consistenza: 25 - Equilibrio: 23 - Integrità: 28

Sensazioni: appare giallo carico all'occhio: garanzia di superiore consistenza, che infatti si avverte al contatto con le papille linguali: denso, estrattivo questo spumante. Il naso coglie la pulizia esecutiva: non una nota rustica né affumicata. Lievito e crosta di pane in buona evidenza, con note di frutti agrumeggianti ed anche di pesca. Ed eccoci in bocca, soft al tatto, con percezione del moderato frizzo carbonico del tutto avvolto in crema estrattiva. Avvertita la morbidezza, con acidità opportunamente controllata, ed amaro appena accennato. Il tutto in favore riflesso alla suadenza dei toni gusto-aromatici. Un primo apprezzatissimo segno di modulazione del gusto su toni più lievi, più carezzevoli la nostra sensibilità. Uno spumante di gran classe.

Tipo di vino: Spumante - Prezzo: D - Bottiglie: 18000 - 1° annata di produzione: 1980 - Uve: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 40% - Comune di ubicazione vigneto/i: vari - Nome e superficie vigneto/i: vari - Esposizione e altimetria: // - Tipo di terreno: morenico - Sistema allevamento e densità viti: vari - Età media delle viti: 25 anni - Resa uva e per ceppo dedotta: 60 qli Kg - Periodo vendemmia: 9 e 10 settembre 1995 - Vasche di fermentazione: acciaio inox - Durata: 10/12 giorni - Temperatura: 19/20°C - Controllo temperatura: sì - Sistema di controllo: impianto di raffreddamento controllato elettronicamente - Fermentazione malolattica: sì - Totale/Parziale: parziale - Acciaio/Legno: Acciaio - Tipo di legno: botte di rovere francese - Capacità: 228 - Età: varie - Affinamento preimbottigliamento: sì - Durata: 7 mesi - Stabilizzazione del prodotto: vasche frigorifere

Luca Maroni

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI

2000

