

Ca' del Bosco

AZIENDA AGRICOLA CA' DEL BOSCO S.P.A.

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (BS) - Tel. 030 7766111 - Fax 030 7268425

Anno di fondazione: 1968

Proprietà: Presidente: Maurizio Zanella

Enologo: Stefano Capelli

Totale bottiglie prodotte: 700.000

Ettari totali vitati di proprietà: 104

Vendita diretta prevista: no

Visite all'azienda: Visite previste solo su appuntamento dal lunedì al venerdì ore 10-12 e 14-18 - Come arrivarci: Dall'Autostrada MI-VE, uscire a Rovato.

Procedere per circa un chilometro in direzione Lago d'Iseo

Oggi la Franciacorta, in Italia e nel mondo, ha il sapore ed il profumo di vini pregiati ed evoca il profilo dolce di una zona di prestigio che ha dato più di un'emozione agli occhi, al palato e ai sensi. Non era così prima del 1968, prima cioè che fra le colline di Erbusco nascessero i vigneti Ca' del Bosco, una delle pochissime aziende italiane che con orgoglio e passione ha dato inizio al "Rinascimento Enologico Italiano", portando il nome del vino italiano di qualità nel mondo. In Franciacorta, in una grande casa nel bosco, si stabilì nel 1965 Annamaria Clementi, madre di quel Maurizio Zanella che oggi firma con il suo nome uno dei più pregiati vini Ca' del Bosco. Proprio fra le colline di Erbusco, Maurizio Zanella incominciò a coltivare la passione di creare vini nobili e pregiati. Dopo l'importante accordo del 1994 con Santa Margherita, gli orizzonti di Ca' del Bosco sono oggi ancora più ampi.

FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI
GRAN MILLESIMO 1992



Tipologia: Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 40%, Pinot Bianco 35%, Pinot Nero 25% - **Gradazione alcolica:** 12,5% - **Prezzo Lit.** 85.000 - **Descrizione:** Versione di Franciacorta interpretata sempre a livelli d'eccellenza. Il colore è giallo paglierino carico con riflessi dorati e brillanti. L'im-

patto olfattivo è intenso e persistente ed esprime eleganti note fruttate su un letto soave di lieviti, di frutto, di note tostate e di vaniglia. In bocca è morbido, equilibrato, di grande eleganza ed avvolgente, con ricordi di agrumi ed una lunga e superba persistenza aromatica. La vendemmia inizia a settembre con meticolosa selezione dei grappoli. Il mosto dopo aver iniziato la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio, viene travasato in piccole botti di rovere, dove termina la fermentazione alcolica ed inizia la malolattica. La maturazione avviene in piccole botti di rovere per un periodo di 6 mesi, ulteriormente rafforzata da un affinamento in bottiglia e conservata in cantine interrate alla temperatura costante di 12°C. **Con la Cuvée 1991, questo vino ha ottenuto l'Oscar del Vino 1999 per il Miglior Vino della sua categoria.**

Ca' del Bosco

TERRE DI FRANCIACORTA CHARDONNAY 1997



Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Chardonnay 100% - **Gradazione alcolica:** 13% - **Prezzo Lit.** 60.000 - **Descrizione:** Colore giallo paglierino con profondi riflessi dorati, consistente. Olfatto di seducente impatto, con note di frutta esotica accompagnate da sentori di vaniglia e miele d'acacia. In bocca è grasso, avvolgente, molto persistente, con un finale di piena rispondenza gusto-olfattiva. Le uve, raccolte nella prima decade di settembre, subiscono una breve macerazione. La fermentazione

viene ultimata in piccole botti di rovere, dove resta per sette mesi, ai quali seguono almeno altri dodici mesi di affinamento in bottiglia.

MAURIZIO ZANELLA 1997



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 27%, Merlot 28% - **Gradazione alcolica:** 13,5% - **Prezzo Lit.** (non ancora definito) - **Descrizione:** Colore rosso rubino denso, molto pulito. Olfatto ancora chiuso ma di grande finezza, con splendide speziature dolci che incorniciano un fruttato di cassis e confettura di prugne. In bocca mostra tutta la sua classe, con tannini esemplari per morbidezza e pulizia. Finale interminabile. Le uve, raccolte nella prima decade di settembre, vengono sottoposte a macerazione a contatto con le bucce per 24 giorni. La fermentazione alcolica e la malolattica vengono completate in botticelle di rovere nuove dove il vino

resta per circa quindici mesi prima di affinare lungamente in bottiglia. Il vino non è ancora (ovviamente) in commercio. È stato degustato in anteprima, ma è già grande.

FRANCIACORTA BRUT 1995



Tipologia: Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 70%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 15% - **Gradazione alcolica:** 12,5% - **Prezzo Lit.** 36.000 - **Descrizione:** Versione di Franciacorta particolarmente accattivante espressa attraverso un bel colore giallo paglierino brillante e con un perlage molto fine e persistente. L'esame olfattivo esprime belle sensazioni di lieviti maturi ed eleganti sentori di frutta fresca con ricordi di frutta esotica. In bocca è morbido ed equilibrato e di buon impatto, con freschezza molto gradevole che accompagna la piacevole e lunga persistenza. La vendemmia inizia a settembre con meticolosa selezione dei grappoli. I vini base, dopo la prima fermentazione, maturano per 7 mesi in vasche di acciaio termocondizionate, fino alla preparazione della cuvée. La cuvée è il risultato di una sapiente miscela di vino conservato sia in vasche d'acciaio sia in piccole botti di rovere. La permanenza sui lieviti è di almeno 31 mesi dalla sboccatura.

DUEMILAVINI

IL LIBRO DELLA VITE E DEL VINO, DELLA STORIA E DEI PRODOTTI TRADIZIONALI. DOVE TROVARLI E COME ANDAR PER CANTINE. GUIDA ALLA CONOSCENZA DELL'ARTE DEL BERE GIUSTO.



A.I.S. - ASSOCIAZIONE



ITALIANA SOMMELIERS

ALTRI VINI PRODOTTI

Terre di Franciacorta Chardonnay 1997	🍷 🍷 🍷 🍷	Vino da tavola Elfo 8 1998	🍷 🍷 🍷
Sebino		Terre di Franciacorta Bianco 1998	🍷 🍷 🍷
Maurizio Zanella 1997	🍷 🍷 🍷 🍷	Pinero 1997	🍷 🍷 🍷
Franciacorta Brut	🍷 🍷 🍷	Terre di Franciacorta Rosso 1997	🍷 🍷 🍷
Franciacorta Dosage Zéro	🍷 🍷 🍷		
Franciacorta Rosé Millesimati	🍷 🍷 🍷		