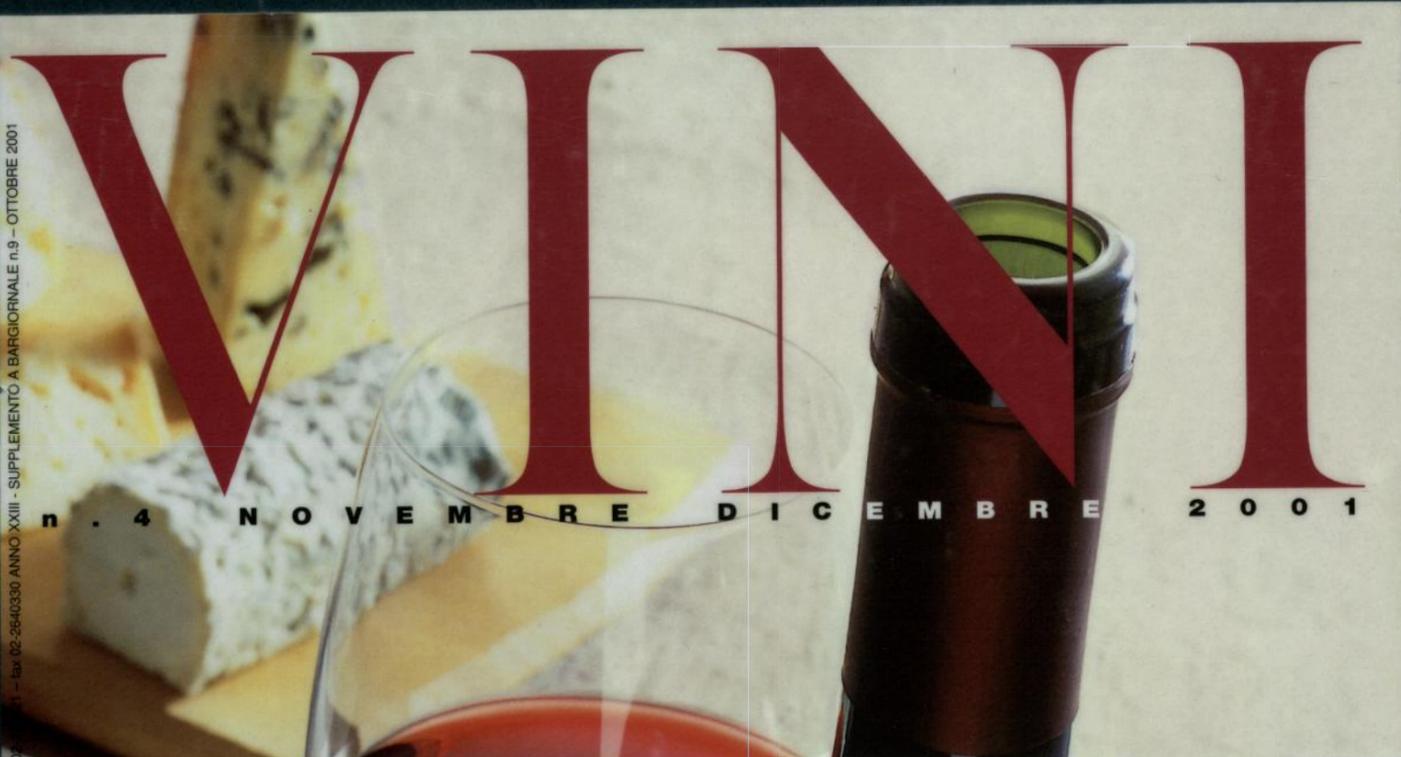


Spedizioni in a.p. - art. 2 comma 20B L.662/96 - filiale Milano tax percute - tassa riscossa - M. S. Contr. EDITORE AGEPE srl 20134 Milano, via D. Trentacoste 9 - 02-29840330 - fax 02-29840330 ANNO XXIII - SUPPLEMENTO A BARGIORNALE n.9 - OTTOBRE 2001



n . 4 NOVEMBRE DICEMBRE 2001

VINO NOVELLO
istruzioni per l

BAROLO
scuole di pens

TECNOLOGIA
grandi rossi
alla spina

CARTA DI VINI
40 schede



BURTON ANDERSON, AMERICANO, VIVE IN TOSCANA, PROFONDO CONOSCITORE DELLA NOSTRA ENOLOGIA. HA SCRITTO GUIDE TO WINES OF ITALY, THE WINES ATLAS OF ITALY E, DI RECENTE, 101 GRANDI VINI ROSSI D'ITALIA. OGNI MESE SCEGLIE PER VINI UNA GRANDE ETICHETTA.

di Burton Anderson foto di Giandomenico Frassi

A tutto pesce e molto oltre

DICEMBRE

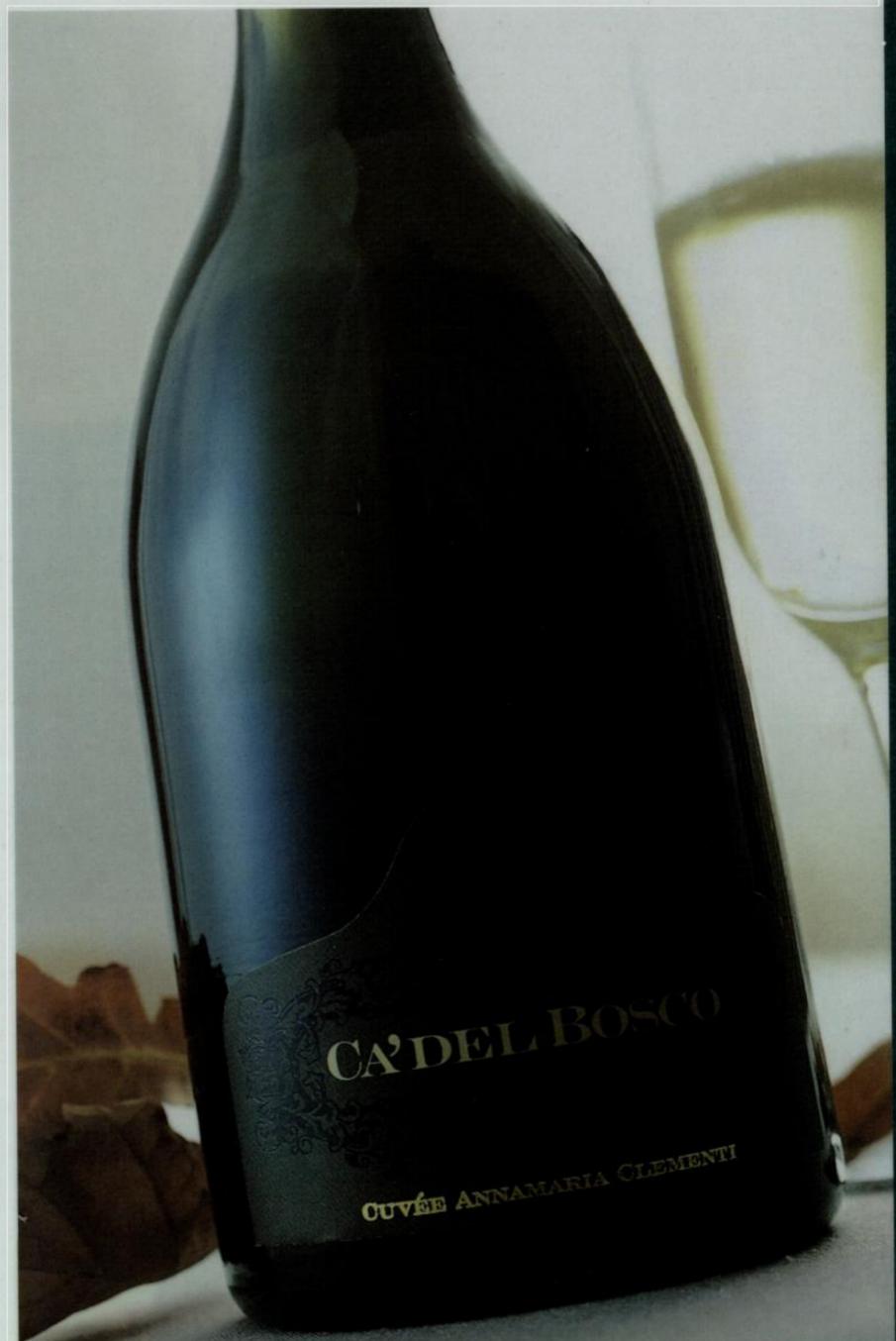
CHI MAURIZIO ZANELLA, ANIMATORE CA' DEL BOSCO, LA PRIMA AZIENDA A RICHIAMARE L'ATTENZIONE INTERNAZIONALE ALLA FRANCIACORTA. NEGLI ANNI SETTANTA, QUAND'ERA RAGAZZO, MAURIZIO ASSUNSE UN CAPOCANTINIERE ESPERTO DI EPERNAY E MOSTRÒ AL MONDO CHE L'ITALIA ERA IN GRADO DI FARE DEI VINI SECONDO IL METODO CLASSICO CAPACI DI RIVALEGGIARE CON LO CHAMPAGNE. INTANTO HA CREATO ANCHE DEI VINI FERMI DI GRANDE CLASSE, CON CHARDONNAY E PINOT NERO (PINÉRO), CARMENÈRE (CARMENERO) E CABERNET-MERLOT (MAURIZIO ZANELLA).

COME LE UVE, CHARDONNAY (60%), PINOT BIANCO (20%) E PINOT NERO (20%), VENGONO PIGIATE DOLCEMENTE E LA FERMENTAZIONE INIZIA IN FUSTI DI ACCIAIO INOSSIDABILE PER COMPLETARSI IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE. IL VINO VIENE AFFINATO IN BOTTIGLIA PER ALMENO 5 ANNI SUI LIEVITI ALLA TEMPERATURA COSTANTE DI 12° PRIMA DEL "REMUAGE" E DELLA SBOCCATURA, ENTRAMBE ESEGUITE A MANO. VIENE AGGIUNTA UNA DOSE DI VINO MATURATO IN BOTTI DI ROVERE PRIMA DI TAPPARLO.

DOVE PODERI DI 2,5 ETTARI COMPLESSIVI SU MORENA GLACIALE ROCCIOSA, SU DOLCI DECLIVI ORIENTATI A SUD-SUDOVEST A 220 METRI DI ALTITUDINE NELLA TENUTA CA' DEL BOSCO NEL COMUNE DI ERBUSCO. LE VITI, MEDIAMENTE ATTORNO AI 12 ANNI D'ETÀ, SONO PIANTATE A UNA DENSITÀ DI 10.000 PER ETTARO E ALLEVATE CON I METODI GUYOT E CORDONE SPERONATO.

QUANDO L'UVA È STATA VENDEMMIATA NELLA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE 1993, UN "MILLESI-MO" ECCELLENTE PER LA FRANCIACORTA.

PERCHÉ IL FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI RAPPRESENTA IL CAPOFILA DEL CA' DEL BOSCO E, QUINDI, IL MASSIMO DEI VINI CON BOLLICINE ITALIANI. DI COLORE GIALLO-ORO VECCHIO CON PERLAGE ABBONDANTE, MINUTO E PERSISTENTE, È UN VINO DAI PROFUMI E SAPORI RICCHI E COMPLESSI CHE UNISCE FORZA DI CARATTERE A FINEZZA STRAORDINARIA. DA ABBINARE CON PIATTI DI PESCE IMPORTANTI, COME IL RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON SCAMPI O BRANZINO AL FORNO. È UN VINO IDEALE PER FESTEGGIARE L'ARRIVO DEL NUOVO ANNO.



FRANCIACORTA DOCG CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI 1993, CA' DEL BOSCO SPA
 ERBUSCO (BS), BOTTIGLIE PRODOTTE: 7.000, PREZZO 51,65 € (100.000 LIRE) +IVA