



Burton Anderson

**Ca' del Bosco****Cuvée Annamaria Clementi  
Franciacorta DOCG****Produttore**

Ca' del Bosco spa  
Azienda Agricola  
Via Case Sparse 20  
25030 Erbusco  
(Brescia)  
Tel. 030 776 61 11  
Fax 030 726 84 25  
cadelbosco@  
cadelbosco.com

**Proprietario**

Ca' del Bosco spa  
diretta da Maurizio  
Zanella

**Anno di**

**fondazione**  
1968

**Enologo**

Stefano Capelli

**Agronomo**

Luigi Reghenzi

**Produzione**

7400 bottiglie negli  
anni buoni, oltre a  
una produzione  
limitata di magnum  
e Geroboamo.

**Annate**

1996 1993 1990

**Prezzo**

☆☆☆☆

Il Ca' del Bosco piombò sulla scena verso la fine degli anni settanta, quando Maurizio Zanella, ragazzino con una fortuna familiare alle spalle, assunse André Dubois, maestro cantiniere di Epernay, per far vedere al mondo che l'Italia poteva produrre spumanti tali da rivaleggiare con lo Champagne. Maurizio ha aperto la via nella Franciacorta, benché lui insista a dire che i suoi vini hanno una personalità distinta. "Paragoni con lo Champagne sono inevitabili", ammette, "ma, più che un rivale, la Franciacorta dovrebbe essere considerata una valida alternativa".

L'azienda costruì la sua reputazione su vini spumanti insuperabili per stile, che nascevano esclusivamente da 125 ettari di vigneti. Negli anni settanta Maurizio piantò viti a una densità di 10.000 per ettaro, fatto senza precedenti nell'Italia settentrionale. Uno dei risultati fu un Brut di pinot nero del 1980, che illustra come un *blanc de noirs* possa serbare profondità ed eleganza per più di due decenni. Maurizio tuttavia mette in primo piano la chardonnay, in spumanti che maturano in cantine con una cupola sotterranea in pietra che assomiglia a quella di un'antica cattedrale.

I suoi Franciacorta DOCG Brut, Extra Brut Dosage Zero e Satèn (unicamente chardonnay) si situano tra i migliori spumanti italiani, benché il capofila sia il Cuvée Annamaria Clementi (dal nome della madre di Maurizio). I vini di base maturano in botti di rovere, per renderli più ricchi e complessi. Il Cuvée Annamaria Clementi rimane di solito per 5 anni sui lieviti, ma il vino per il millennio, annata 1990, da imbottigliare in bottiglie Jeroboam (3 litri), rimase sui lieviti per 8 anni.

Ca' del Bosco produce da 650.000 a 850.000 bottiglie all'anno, divise equamente tra spumante e vino fermo. Il rosso principe di Maurizio (esaminato in *101 Grandi Vini Rossi d'Italia*) è un uvaggio modello di cabernet e merlot. Il Pinero di certe annate è stato il più straordinario Pinot Nero d'Italia. Con il Terre di Franciacorta DOC Chardonnay, Maurizio attinge a uno stile che sta tra Borgogna e California e potrebbe allinearsi con i migliori tra essi.

**Stile e maturità**

Il Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi, distribuito più di 6 anni dopo la vendemmia, è di un luminoso giallo paglierino, con riflessi d'oro vecchio e topazio; ha perlage abbondante, minuto e persistente. Gli aromi sono ricchi e complessi, con profumi che rammentano

albicocca, pesca e mela, mescolati a cenni di nocciole tostate, miele, vaniglia e lievito. Analoghe sensazioni prevalgono sul palato, in uno spumante che unisce forza di carattere a eleganza straordinaria, raggiungendo la maturità tra i 7 e i 12 anni dopo il raccolto.

**Come servire**

9°-10°  
Flûte alta e ampia (tipo Champagne d'annata).  
Antipasti di frutti di mare; risotto con scampi o gamberi d'acqua dolce; branzino arrosto; pollo con salse cremose; splendido aperitivo.

**Lombardia****Uve**

Chardonnay 60%,  
pinot bianco 20%,  
pinot nero 20%,  
raccolte a mano all'inizio di settembre.

**Vigneti**

Poderi di 2,5 ettari complessivi su morena glaciale rocciosa, su dolci declivi orientati a sud-sud-est, a 220 metri di altitudine nella tenuta di Ca' del Bosco, a est di Erbusco, nella parte sudovest della zona di Franciacorta. Le viti, d'età media di 10 anni, piantate alla densità di 10.000 per ettaro, sono allevate con i metodi Guyot e a cordone speronato.

**Vinificazione e maturazione**

Grappoli d'uva selezionati vengono pigiati dolcemente in presse pneumatiche e la fermentazione inizia in fusti di acciaio inossidabile. Il liquido viene poi trasferito in piccole botti per completare la fermentazione malolattica in rovere, per 6 mesi. Il vino viene affinato in bottiglia per almeno 5 anni sui lieviti alla temperatura costante di 12°, prima di remuage e sboccatura fatti a mano. Al vino, con alcol al 12,5% circa, viene aggiunta una dose di vino maturato in botti di rovere, prima di tapparlo.

