

4 duemiladue

BIBBENDATA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino



IL PRANZO DI NATALE CON IL VINO DELLA GIOIA

MENÙ DI GIANFRANCO VISSANI DEGUSTAZIONI DI LUCIANO MALLOZZI

ABBIAMO CHIESTO A GIANFRANCO VISSANI DI PREPARARCI UN ESCLUSIVO MENU PER NATALE. NOI LO ABBIAMO IMPREZIOSITO CON LA COMPAGNIA DI GRANDI SPUMANTE. PROVARE PER CREDERE!

CANNELLONI DI FERRO CON SALAMA DA SUGO E PESCE GATTO, SALSA DI LENTICCHIE, QUENELLES DI BROCCOLI ROMANESCHI E PEPERONCINO

> FRANCIACORTA ROSÉ 1998

Ca' del Bosco

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (BS) - 030 7766111

Spumante Rosé Docg - Chardonnay 60%, Pinot Nero 40% - 12,5% - € 30



Vino dal colore decisamente affascinante e voluttuoso: un bel rosa tenue tendente al corallo pelle d'angelo che assume tonalità salmone. L'impatto olfattivo, di singolare grazia, ha sfumature fragranti miste a sentori di lievito, lampone, mirtillo, fragoline di bosco e lieve caffè, su un fondo di frutta secca e miele. Bocca di grande spessore e piacevolezza. Morbidezza che attenua la lieve punta amarognola del broccolo e la speziatura del peperoncino mentre il tenore alcolico e la moderatissima tannicità sfumano la succulenza della salsa di lenticchie. I vini base maturano per 7 mesi in vasche d'acciaio dopo la prima fermentazione, avvenuta parzialmente in rosso. La cuvée è formata da una miscela di vino sia conservato in acciaio sia in piccole botti di rovere (12% della cuvée). Permanenza sui lieviti per un minimo di 36 mesi.

Terra di grandi vini la Franciacorta che deve il suo nome a "Corte Franca" ovvero "luogo esente da gabelle" visto lo stato di povertà di queste zone dei tempi passati, anche se una seconda interpretazione, molto meno accreditata, vorrebbe il nome derivante da "Corte dei franchi".

4 duemiladue



BIBIENDA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino



MAURIZIO ZANELLA 1990

Ca' del Bosco

Via Case Sparse, 20
25030 Erbusco (BS)
030 7766111

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 45%,
Merlot 30%, Cabernet Franc 25%
13,5% - € 46

Appare di un denso colore rosso granato, appena scarico sull'unghia, fitto e consistente. All'olfatto esprime un elegante complesso di spezie e balsamicità, languidamente adagiato su di un delicato sfondo di confettura rossa e rosa appassita. Non è né grasso né potente, ma gioca tutta la sua classe sulla finezza e sulla nobiltà, magnificamente espressa dai tannini vellutati e compatti e dalla lunghissima persistenza tostata. È all'apice della parabola evolutiva, ma tiene ancora benissimo.

La vinificazione a contatto con le bucce si protrae ben oltre le tre settimane; la fermentazione alcolica viene ultimata in botticelle di rovere nuove, dove si svolge anche la malolattica. Nelle medesime botti il vino matura 15 mesi, per passare finalmente in bottiglia e lì affinarsi ulteriori 16 mesi.

Ca' del Bosco è nata nel 1968 ed è oggi guidata da Maurizio Zanella, figura carismatica nel panorama dell'enologia italiana. L'azienda è in continua evoluzione, nella costante ricerca d'innovazione mirata alla qualità assoluta dei prodotti.