



Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

Anno XXIX N° 11
NOVEMBRE 2002

Sped. Abb. Post. VR/CMP 45%
Art. 2 comma 20/b L. 662/96
€ 4,60 (IVA inclusa)
Editoriale Lariana S.r.l.
Via C. Menotti, 11/D
20129 Milano

I consigli
dei Pooh



CANTINE
NOVITA'

Ca' del Bosco lancia Curtefranca

Novità in casa di Maurizio Zanella. La Ca' del Bosco ha infatti da poco presentato la linea Curtefranca, due Terre di Franciacorta che vanno a collocarsi nel segmento dei vini fermi di una delle aziende

più conosciute in Italia per i frizzanti.

Curtefranca Rosso è un assemblaggio di 5 diverse uve (Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet franc 19%, Merlot 27%, Nebbiolo 16% e Barbera 13%), ognuna delle quali effettua la macerazione a contatto con le bucce separatamente e con tempi diversi. Al termine della fermentazione alcolica si procede al taglio dei vini, ottenendo la massa definitiva. Matura in botti di rovere di piccola e grande capacità per 15 mesi.

Curtefranca Bianco invece nasce da uve Chardonnay, per l'80%, e Pinot bianco per la parte restante. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio termocondizionate e il vino matura sempre, in acciaio, per 8 mesi.

