

EXTRA

Anno IV n. 9 - novembre/dicembre 2002 - Poste Italiane Spa Spedizione in A.P. 70% Roma

Bollicine italiane

Ca' del Bosco: sfida alla Francia

Il Gambero Rosso l'ha nominata migliore cantina dell'anno. L'Azienda bresciana, creata da Maurizio Zanella, è leader nel settore degli spumanti di alta qualità perché più di altre è stata in grado di valorizzare il potenziale qualitativo della Franciacorta, la zona dove è situata la cantina. Dolci colline e terreno ideale lungo il Lago d'Iseo, una zona vocata alla viticoltura, dove Zanella, nella sua "casa nel bosco", folgorato dalla passione per lo Champagne decide di competere con i francesi. Con intelligenza e impegno di vignaiolo colto e appassionato, Zanella è stato capace di far conoscere, a livello internazionale, la Franciacorta. Una cantina da 20 mila mq e la messa in produzione di nuovi vigneti che porteranno la produzione a 1.2 milioni di bottiglie all'anno. Ca' del Bosco produce sei tipi di Franciacorta docg.: **Brut S.A.** è una nuova cuvée data dal-

la miscela di vino base e vini di precedenti vendemmie conservati in botti di rovere, con una minima quantità di zuccheri. Prodotto fresco e fragrante con profumi ad ampio spettro dati da uve selezionate (Chardonnay, Pinot bianco e nero). Spuma briosa e persistente, perlage finissimo e abbondante; colore paglierino il sapore è secco ma morbido e delicato con qualche aroma di frutta. **Brut Millesimato 1998** decisamente il più classico tra i suoi millesimati. Dal gusto fine e ricco, morbido e strutturato, può essere ottimo anche per l'aperitivo. **Dosage Zèro Millesimato 1998** è uno spumante secco, perché puro, senza alcuna aggiunta di sciroppo di dosaggio in fase di sboccatura. Gusto deciso, affilato con una certa acidità e strutturato ma di gran classe. I vini base (Chardonnay, Pinot bianco e nero) conservati sia in vasche d'acciaio che in

piccole botti di rovere danno a questa cuvée una spiccata personalità. **Satèn** il cui nome rimanda alla seta, il tessuto prezioso e impalpabile, è ottenuto da sole uve Chardonnay e Pinot bianco, con un dosaggio alla presa di spuma più basso, che diventa quasi una crema.

Rosè Millesimato è un Franciacorta atipico, perché può essere bevuto durante i pasti anche di carne. Fine perlage, sottile e molto elegante, ha un tocco di vinosità che gli dà una struttura consistente. **Cuvée Annamaria Clementi** il più seducente tra tutti, si caratterizza per la sua grande armonia. Composto da vini bianchi maturati in piccole botti di rovere; tutte le fasi di elaborazione sono eseguite nel rispetto della migliore tradizione. Per esempio la chiusura è ancora a tappo di sughero bloccato da una graffa. Sapori e profumi eleganti e armoniosi frutta fresca e poi quasi di fiori. La spuma è abbondante e intensa; perlage finissimo e profumo ricco e delicato.

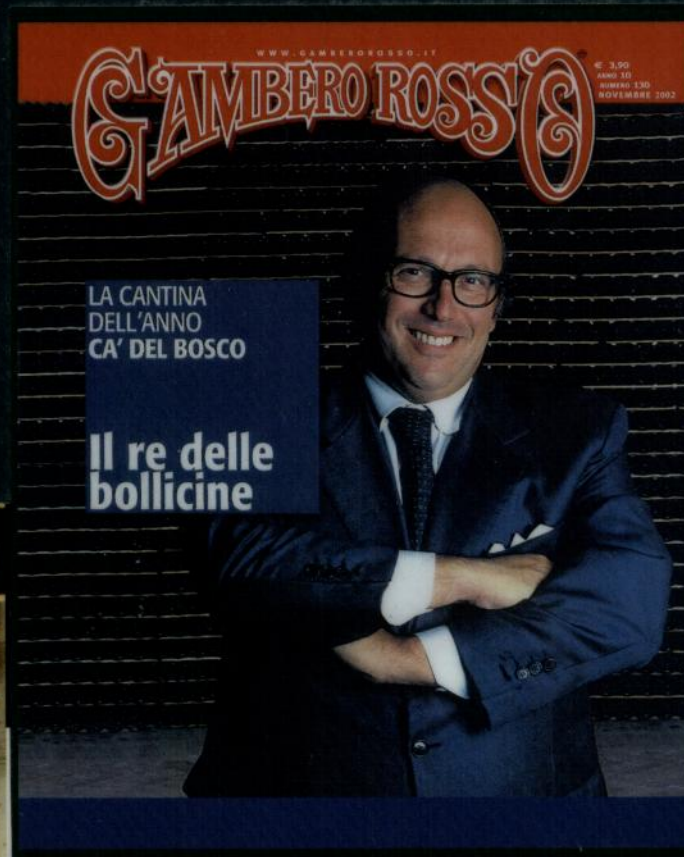
Ca' del Bosco Via Case Sparse 20
25030 Erbusco (Bs) - 030/7766111

Ca' del Bosco

21



GLI SPECIALI



BAR • FOOD • HOTEL