

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2002



LOMBARDIA



Ca' del Bosco

I vini qualificati in Annuario

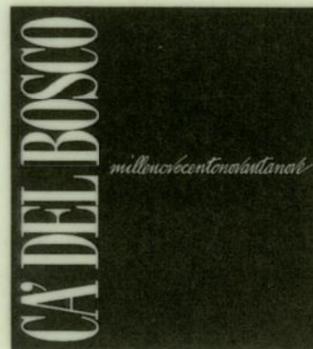
Terre di Franciacorta Chardonnay
1999

Carmenero 1998

Nella Franciacorta, in una grande casa nel bosco, si stabilì nel 1965 Annamaria Clementi, madre di Maurizio Zanella. Fra le colline di Erbusco, Zanella incominciò a coltivare la passione di creare vini pregiati. Ca' del Bosco è stata una delle aziende che hanno dato l'avvio al rinascimento enologico italiano, facendo conoscere nel mondo il suo vino, italiano, di qualità.

Ca' del Bosco SpA
Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (BS)
tel. 0307766111, fax 0307268425
Responsabili della produzione: Luigi Reghenzi, Stefano Capelli
Anno di avviamento aziendale: 1968
Vini prodotti: 12
Bottiglie prodotte: 950000
Ettari totali vitati di proprietà: 140
Percentuale uve/vini acquistati: solo uve di proprietà
Vendita diretta: non prevista
Visite all'azienda: possibili, con preavviso

Approvvigionamento campioni: forniti dal produttore

**Terre di Franciacorta Chardonnay 1999 84**

Consistenza: 24 - Equilibrio: 30 - Integrità: 30

Sensazioni: combina deliziose nuances agrumeggianti-ranigliate-fruttose questo vino al naso. Le combina lievissime, vista la pulizia, il dosaggio delle spezie, lo stato di integrità del frutto, la pulizia enologica esecutiva di gran classe. Che delicatezza, che dolcezza sin dalle prime correnti olfattive aspirate. La banana si impone, fresca, suadente. È vestita di cedro, di dolce spezie che si coniugano armoniosamente, per tondità ed aereità, all'etereo frutto sottostante. Vola intenso questo profumo, su lidi olfattivi chiari e suadenti. Ove chiari sta per fragranti e mentosi. Il sapore equilibratissimo. Vera sfera di morbidezza, d'amaro appena sfiorata. Lunghissima la persistenza delle nuances frutto-speziate, che dopo lunghi secondi ancora fresche, balsamiche, stanziano in bocca con eco di sapore piacevolissime. Che mentosità, che fruttosità lineare e non pesante. Una piuma anche ben teporosa, cedrosa, nutrita in alcolica potenza. Un vino di grande classe, rinificato da sapienti mani.

Data degustazione: 10-07-01 - Tipo di vino: Bianco - Prezzo: D - Bottiglie: 25.739 - 1° annata di produzione: / - Uve: Chardonnay - Comune di ubicazione vigneto/i: Erbusco - Nome e superficie vigneto/i: selezione delle migliori uve dell'azienda / - Esposizione e altimetria: mezzogiorno 300 m s.l.m. - Tipo di terreno: morenico - Sistema allevamento e densità viti: Guyot 6.000 piante/ha - Età media delle viti: 20 anni - Resa uva e per ceppo dedotta: 60 qli 1 Kg - Periodo vendemmia: dal 3 al 10 settembre - Vasche di fermentazione: Acciaio Inox, quindi legno verso la fine della fermentazione - Durata: 10-15 giorni - Temperatura: intorno ai 20°C - Controllo temperatura: sì - Sistema di controllo: ambientale - Fermentazione malolattica: sì - Totale/Parziale: parziale - Acciaio/Legno: Legno - Tipo di legno: barriques in rovere - Capacità: 2,25 hl - Età: nuovo - Affinamento preimbottigliamento: sì - Durata: 9 mesi - Stabilizzazione del prodotto: naturale

**Carmenero 1998**

Consistenza: 29 - Equilibrio: 26 - Integrità: 29

84

Sensazioni: c'è molto frutto in questo naso. Sulle ali di una spezia netta e forte, chiare giungono alle nari folate di prugna e di mora per cogliere la dolcezza delle quali occorre ispirare a fondo. Colpisce la novità di questo frutto, ancora in dolce e fresco tono di prima fragranza. Per cogliere sensazioni di questa natura, diverse le condizioni: buona dote in estratti del vino, bella potenza alcolica, buona morbidezza, buona pulizia esecutiva, rilevante integrità ossidativa residua. Condizioni che valgono la qualità di questo campione. Il passaggio in bocca avverte in primis la ricchezza estrattiva, quindi il buon equilibrio fra le voci prime del gusto: la morbidezza, la tannicità, sentita ma non fino a percepire amarezza, l'alcolica potenza ed ancora la freschezza. Il legno, ovunque, recando note di menta e balsami dolci. Allora il frutto del naso conquista, vince, e segna con la sua dolcezza di mora il ricordo di questo prestante ed ancor viola, turgido vino-frutto. Un vino di gran classe e di superiore livello enologico.

Data degustazione: 10-07-01 - Tipo di vino: Rosso - Prezzo: D - Bottiglie: 13.000 - 1° annata di produzione: 1997 - Uve: Carmenère - Comune di ubicazione vigneto/i: Adro, Cazzago San Martino - Nome e superficie vigneto/i: Formica 2,3 ha - Esposizione e altimetria: sud-est 200/250 m s.l.m. - Tipo di terreno: morenico grossolano - Sistema allevamento e densità viti: Sylvoz mod. Casarsa 1.500 piante/ha - Età media delle viti: 26 anni - Resa uva e per ceppo dedotta: 67 qli 4,47 Kg - Periodo vendemmia: prima decade di ottobre - Vasche di fermentazione: Acciaio Inox - Durata: 11 giorni - Temperatura: max. 28°C - Controllo temperatura: sì - Sistema di controllo: a gradiente 21/28° - Fermentazione malolattica: sì - Totale/Parziale: totale - Acciaio/Legno: Legno - Tipo di legno: rovere francese - Capacità: 2,5 - Età: 70% nuovo - Affinamento preimbottigliamento: sì - Durata: 15 mesi - Stabilizzazione del prodotto: statica a freddo