

DUEMILAVINI

IL LIBRO DELLA VITE E DEL VINO, DELLA STORIA E DEI PRODOTTI TRADIZIONALI, DOVE TROVAREI E COME ANDAR PER CANTINE. GUIDA ALLA CONOSCENZA DELL'ARTE DEL BERE GIUSTO.



2002

A.I.S. - ASSOCIAZIONE



ITALIANA SOMMELIERS



Ca' del Bosco

CA' DEL BOSCO SPA

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (BS) - Tel. 030 7766111 - Fax 030 7268425
www.cadelbosco.it - cadelbosco@caedelbosco.com

Anno di fondazione: 1968 - Proprietà: Maurizio Zanella
Enologo: Stefano Capelli - Totale bottiglie prodotte: 950.000 circa
Ettari totali vitati in affitto: 140 - Vendita diretta prevista: no
Visite all'azienda: previo appuntamento telefonico, rivolgersi ad Ombretta Salvi
Come arrivarci: dalla A4 uscire a Rovato, proseguire in direzione del lago d'Isèo per circa 1,5 km.

Il vitigno *Carmenère*, da cui deriva il nome *Carmenero* del vino, è stato identificato da Maurizio Zanella nel 1990 nel vigneto Formica in comune di Adro. Scambiato per lungo tempo per *Cabernet Franc*, sembra che in Italia sia coltivato anche in altre zone per un totale di 4.200 ettari contro i 2.300 del Cile e i 100 della Francia. Dopo le prime sperimentazioni che risalgono al 1993, si è arrivati al prodotto attuale. La ricerca prosegue e, attualmente, Maurizio Zanella sta realizzando nuovi impianti ad elevata densità con barbatelle prelevate nel cru della vecchia vigna Formica. Il grande impegno profuso in questa operazione gli ha fatto meritare l'Oscar del vino 2001 - Premio Speciale della Giuria. Speriamo di vedere presto realizzato ciò che si sta preparando a Ca' del Bosco: il progetto della "nuova" azienda è fiabesco! Varrà la pena il viaggio da qualunque parte del Pianeta.

FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI 1994



Tipologia: Franciacorta Docg - **Uve:** Chardonnay 50%, Pinot Bianco 20%, Pinot Nero 30% - **Gradazione alcolica:** 12% - **Prezzo:** 95.000 - **Bottiglie prodotte:** 13.000 - Franciacorta d'eccellenza che si presenta con un paglierino antico caratterizzato da sfumature verde oro. Spuma elegante e perlage finissimo. Ampio e ricco, all'olfatto si apre con

note floreali e fruttate mature, fuse ad eleganti sentori di lieviti, agrumi, vaniglia, nocciole tostate e miele d'acacia. Al gusto conferma una personalità complessa ed intrigante, espressa con modalità morbide, suadenti ed avvolgenti. Equilibrato, armonico e con una lunghissima, inconfondibile, persistenza aromatica. Completamento della fermentazione alcolica e malolattica in piccole botti di rovere, con maturazione di 7 mesi. Sosta su lieviti selezionati per una durata di cinque anni e 5 mesi prima della sboccatura.

TERRE DI FRANCIACORTA CHARDONNAY 1999



Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Chardonnay 100% - **Gradazione alcolica:** 13% - **Prezzo:** 64.000 - **Bottiglie prodotte:** 26.000 - Colore paglierino intenso, con riflessi dorati, brillante. Ottima ed invitante la consistenza. Al naso si apre elegante, ampio e complesso, con delicate note di mela e di albicocca mature, sentori esotici di ananas accompagnati da leggera vaniglia e piacevoli ricordi di nocciola e miele. In

bocca è morbido, avvolgente, armonico, equilibrato e di grande personalità. Ottima la rispondenza gusto-olfattiva e P.A.I. lunga, gentile e raffinata. Dopo la vendemmia manuale ai primi di settembre, segue la pigiatura so-

Ca' del Bosco

fice e la macerazione a contatto con le bucce per un giorno circa. Fermentazione in barrique così come la successiva maturazione. Prima della commercializzazione viene effettuato un affinamento in bottiglia di circa quattordici mesi.

MAURIZIO ZANELLA 1998



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 25%, Merlot 30% - **Gradazione alcolica:** 13,5% - **Prezzo:** 70.000 - **Bottiglie prodotte:** 31.000 - Rosso rubino intenso a trama fitta e molto accattivante. Vino caratterizzato da ottima consistenza. All'olfatto esprime sentori di confettura di prugna, cassis e sottobosco insieme a toni eleganti di cuoio, tabacco, spezie e delicata vaniglia. In bocca è morbido, avvolgente, armonico ed equilibrato, con una struttura potente. I tannini sono dolci e vellutati e la freschezza è suadente. Ottima la persistenza aromatica intensa così come la rispondenza gusto-olfattiva. Dopo la raccolta e la pressatura soffice, la vinificazione procede con la macerazione a contatto con le bucce per circa 25 giorni. La

fermentazione alcolica viene ultimata in botticelle di rovere nuove, ove si svolge anche la malolattica. Maturazione sempre in botticelle di rovere nuove per 15 mesi e affinamento in bottiglia per altri 16.

CARMENERO 1998

Tipologia: Rosso Vdt - **Uve:** Carmenère 100% - **Gradazione alcolica:** 13% - **Prezzo:** 98.000 - **Bottiglie prodotte:** 6.500 - Rosso granato a trama molto fitta e robusta, grande consistenza. Impatto olfattivo caratterizzato da confettura di more selvatiche e di ciliegie di Vignola, con note vegetali accompagnate da cuoio, liquirizia, goudron e ricordi di spezie, in particolare pepe nero. Al palato si apre ampio e vigoroso, con tannini eleganti, freschezza decisa e buona rispondenza gusto-olfattiva. Molto lunga la persistenza aromatica intensa. Non appena avrà armonizzato completamente la sua forza e le sue caratteristiche, sarà un vino d'eccellenza. Attenta cernita manuale delle uve. Fermentazione e macerazione post-fermentativa per 23 giorni. Malolattica e maturazione per 11 mesi in botticelle di rovere nuove per il 75% del prodotto totale. Affinamento in bottiglia.

Elfo 10 2000	☼☼☼☼	Franciacorta Rosé Millesimato 1997	☼☼☼☼
Franciacorta Dosage Zéro 1997	☼☼☼☼	Pinero 1999	☼☼☼☼
Franciacorta Brut Millesimato 1997	☼☼☼☼	Franciacorta Brut	☼☼☼☼
Franciacorta Satèn Millesimato 1997	☼☼☼☼	Terre di Franciacorta Bianco 2000	☼☼☼☼
		Terre di Franciacorta Rosso 1999	☼☼☼☼

5 2001 Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1993
Terre di Franciacorta Chardonnay 1998
Maurizio Zanella 1997