

Bere spumante 2003

Franciacorta, Alto Adige, Oltrepò Pavese, Piemonte, Prosecco di Valdobbiadene, Trento... e altri ancora



EDILIBRITALIA

FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI 1995

 12,5% vol  Stefano Capelli
 chardonnay 55%, pinot bianco 25%,
pinot nero 20%
 12.900 € 55,00



● I grappoli di questa cuvée, una volta raccolti, sono selezionati meticolosamente prima della spremitura. La fermentazione alcolica è avviata in vasche d'acciaio termocondizionate, il mosto è travasato in piccoli fusti di rovere dove conclude il processo ed effettua anche la malolattica: qui il vino matura per 7 mesi. L'imbottigliamento per la presa di spuma è stato effettuato ad aprile 1996 e la sboccatura a giugno 2001, ben 64 mesi più tardi, quando le bottiglie sono riportate a livello con vino elaborato in legno e zucchero. L'Annamaria Clementi è paglierino chiaro brillante con nuance dorate e perlage molto fine e di grandissima persistenza. Al naso è ampio, intenso e di rara eleganza. Il frutto è sfaccettato di lime, mandarino, mela, susina, kiwi, licci, fico d'India fresco, banana, lieve pera. Poi pane fresco e pandolce, mandorle fresche ed in confetto, delicata nocciola. In bocca entra cremoso, subito sensuale, di grande stoffa e di equilibrio superiore, con spalla acida decisa, struttura importante e bella armonia. Grande la corrispondenza per un retrolfatto che propone un frutto ancora ampio e ripercorre i toni del naso, fusi con pandolce all'uva, frutta secca e tostatura di pane, che rendono il vino decisamente accattivante e compongono un finale di particolare lunghezza per un vino spumante..., pardon, un Franciacorta.



 Facile da abbinare, grande in assoluto. Eccellente con un pesce elaborato o una carne bianca saporita; ma che dire con una lasagnetta ai crostacei e frutti di mare, in pesto di basilico.

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (Bs)
Tel. 030 7766111 - Fax 030 7268425
e-mail: cadelbosco@cadelbosco.com
web: n.c.
Anno di fondazione azienda: 1968
Superficie vitata: 145 ettari
Possibilità visite: sì
Persona da contattare: Barbara Ziliani

Lingue parlate: inglese, francese, tedesco
Vendita diretta: no
Come arrivare:
A4 Milano-Venezia: uscita Rovato. Percorrere la strada provinciale che conduce al lago d'Iseo.

Altri vini in guida: pagg. 37, 44, 53, 64, 72

CA' DEL BOSCO

DOCG

FRANCIACORTA BRUT 1998

 12,5% vol  Stefano Capelli
 chardonnay 75%, pinot bianco 15%,
pinot nero 10%
 58.000 € 20,00



● Dopo la prima fermentazione i vini base per questo brut sono posti a maturare in vasche d'acciaio termocondizionate per 8 mesi. Passato questo periodo viene preparata la cuvée, frutto della miscela del vino conservato in vasche e di quello in piccole botti di rovere. La permanenza sui lieviti dura almeno 35 mesi, prima della sboccatura: che viene effettuata per piccole quantità a seconda delle richieste del mercato. Perlage continuo, fine e persistente e colore di un paglierino carico con riflessi dorati. Naso molto fine, con sentori di fico d'India, mandarino, mela, frutta esotica, kiwi e avocado, poi zucchero a velo, vaniglia, pane fresco e mandorla. Bocca cremosa di gran corpo e struttura, setosa e dall'impronta tattile coinvolgente. Retrolfatto intenso di susina, mandarino, kiwi, fico d'India, pane, mandorla, confetti e lievi toni di torta margherita, che insieme compongono un quadro di lunga persistenza aromatica.



 Sublimatelo con un'arista di maiale all'uva.

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (Bs)
Tel. 030 7766111 - Fax 030 7268425
e-mail: cadelbosco@cadelbosco.com
web: n.c.
Anno di fondazione azienda: 1968
Superficie vitata: 145 ettari
Possibilità visite: sì
Persona da contattare: Barbara Ziliani

Lingue parlate: inglese, francese, tedesco
Vendita diretta: no
Come arrivare:
A4 Milano-Venezia: uscita Rovato. Percorrere la strada provinciale che conduce al lago d'Iseo.

Altri vini in guida: pagg. 37, 48, 53, 64, 72

FRANCIACORTA SATÈN 1998

 12,5% vol  Stefano Capelli
 chardonnay 70%, pinot bianco 30%
 18.000 € 33,00



● Il Satèn 1998 di Ca' del Bosco arriva da uve raccolte il 6 e il 7 di settembre. Dopo accurata selezione e sette mesi di affinamento in acciaio, susseguenti alla fermentazione dei vini base, nel 29 aprile 1999 lo spumante è passato in bottiglia, dov'è rimasto per almeno quaranta mesi prima che iniziassero le sboccature, in piccole quantità, legate alle richieste del mercato. Il vino manifesta un colore paglierino deciso ed elegante nonché un perlage fine e persistente. Dotato di caratteristiche olfattive di grande finezza, si propone con riconoscimenti di agrumi (che vanno dal mandarino al cedro del Libano), susina, ribes bianco, gelsomino, glicine e camomilla. L'assaggio risulta accattivante, piacevolissimo, strutturato ed equilibrato, suadente, con ritorni agrumati, di frutti esotici (licci) e di nocciola, fusi con gli aromi già avvertiti al naso a comporre un quadro di bella persistenza.



 Grandissimo con un astice servito su una vellutata di lenticchie.

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (Bs)
Tel. 030 7766111 - Fax 030 7268425
e-mail: cadelbosco@cadelbosco.com
web: n.c.
Anno di fondazione azienda: 1968
Superficie vitata: 145 ettari
Possibilità visite: sì
Persona da contattare: Barbara Ziliani

Lingue parlate: inglese, francese, tedesco
Vendita diretta: no
Come arrivare:
A4 Milano-Venezia: uscita Rovato. Percorrere la strada provinciale che conduce al lago d'Iseo.

Altri vini in guida: pagg. 37, 44, 48, 53, 64

CA' DEL BOSCO