

DUEMILAVINI

Il Libro Guida ai Vini d'Italia



2003

A.I.S. ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER



Ca' del Bosco

CA' DEL BOSCO

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

Anno di fondazione: 1968 - **Proprietà:** Ca' del Bosco spa - **Presidente:** Maurizio Zanella - **Enologo:** Stefano Capelli - **Totale bottiglie prodotte:** 950.000
Ettari totali vitati in affitto: 140 - **Vendita diretta prevista:** no
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi ad Alessandro Gorni
Come arrivarci: dalla A4 uscire a Rovato, proseguire in direzione del lago d'Isèo per circa 1,5 km.

A Ca' del Bosco non si perde tempo e la qualità dei vini è sempre in ascesa, grazie anche alle metodologie di coltivazione in vigna, dove si registrano ben 10.000 ceppi per ettaro allevati a guyot, ma soprattutto grazie alla guida illuminata di Maurizio Zanella, attento conoscitore ed esperto del panorama enologico italiano e internazionale. Suo è il merito della crescita esponenziale dell'azienda e la passione, la competenza e la professionalità sono i suoi segreti.

FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI 1995



Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20% - **Gr.:** 12,5% - € 61 - **Bottiglie:** n.d. - Ancora una volta si tratta di una cuvée che riesce ad interpretare magistralmente le potenzialità della zona. Si presenta con un bel giallo paglierino brillante,

con riflessi dorati. Il perlage è molto fine e persistente. Al naso si esprime in modo elegante e complesso, con spiccate sfumature floreali, fragranze di lieviti, frutti a polpa bianca, che risultano accompagnate da ricordi evoluti di albicocca, agrumi, delicatissima vaniglia e note tostate. In bocca è morbido ed avvolgente, fresco, equilibrato ed armonico, con una perfetta rispondenza gusto-olfattiva. La persistenza è molto lunga, particolarmente complessa e fine. Permanenza minima sui lieviti di 62 mesi.

TERRE DI FRANCIACORTA CHARDONNAY 2000



Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Chardonnay 100% - **Gr.:** 13% - € 43 - **Bottiglie:** n.d. - Il meraviglioso andamento stagionale dell'annata in questione si ripresenta tutto nel bicchiere. Splendido sempre, eccezionale stavolta, il vino si presenta giallo paglierino molto concentrato, con caldi riflessi dorati. Al naso si offre ampio e complesso, con elegantissimi toni floreali di giunchiglia e fruttati di ananas delicatamente appoggiati a

note burrose cui si aggiungono miele e vaniglia. Avvolgente al gusto, si mostra fresco e vellutato, morbido ma deciso, con un finale lungo e convincente in cui armoniosamente si rincorrono note speziate e ricordi di frutta esotica. Uve vendemmiate a fine agosto e vinificate parte in acciaio e parte in barrique. Maturazione in barrique per 11 mesi e affinamento in bottiglia per almeno altri 14 mesi prima della commercializzazione.

2002 Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1994
Terre di Franciacorta Chardonnay 1999

Maurizio Zanella 1998

LOMBARDIA

294

DUEMILAVINI

Ca' del Bosco

MAURIZIO ZANELLA 1999



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 30%, Merlot 25% - **Gr.:** 13,5% - € 46 - **Bottiglie:** n.d. - Colore rosso granato di trama fitta, limpido e di ottima consistenza. Al naso è complesso ed esprime, con eleganza e intensità, ottime sensazioni di frutti rossi, confettura di prugna, sentori vegetali, note balsamiche, ricordi tostate e di vaniglia. Al gusto è caldo, morbido, equilibrato, potente, piacevolmente fresco e con tannini dolci, vellutati e rotondi. Ottima la rispondenza gusto-olfattiva e, pur se giovane, già armonico. PAI lunga, piena e di particolare piacevolezza. Vinificazione in acciaio e barrique, dove matura per 15 mesi, ulteriore affinamento per 19 mesi in bottiglia.

FRANCIACORTA SATÈN 1998

Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30% - **Gr.:** 12,5% - € 30 - **Bottiglie:** n.d. - Franciacorta che si presenta con un bel giallo paglierino brillante e con un perlage particolarmente fine e persistente. Il profumo è di una finezza e di un'eleganza esemplari, e propone delicate fragranze di lieviti, insieme a note di frutti bianchi e sfumati ricordi di agrumi. All'esame gustativo è fine, morbido, avvolgente, delicato e con una freschezza gentile, un grande equilibrio ed un'armonia seducenti. Molto gradevoli anche la PAI e la rispondenza gusto-olfattiva. Maturazione in acciaio per 7 mesi e in barrique per 11. Affinamento sui lieviti per almeno quaranta mesi.

CARMENERO 1999

Tipologia: Rosso Vdt - **Uve:** Carmenère 100% - **Gr.:** 13,5% - € n.d. - **Bottiglie:** n.d. - Vino dall'impatto molto potente che si presenta con un rosso rubino di trama molto fitta, limpido e di grande consistenza. Al naso è un'autentica esplosione ed esprime sentori vegetali e di confettura di frutta rossa, pepe nero, cuoio, cacao e tabacco, accompagnati da note tostate particolarmente complesse ed eleganti. Al gusto è immediato e vigoroso, di ottima rispondenza gusto-olfattiva, equilibrato, fresco, di ottima struttura e piacevole armonia. La persistenza è molto lunga e accattivante. Raccolta delle uve alla seconda metà di ottobre con attenta cernita manuale dei grappoli. Vinificazione e fermentazione con controllo molto attento delle temperature. Maturazione in barrique per un periodo di 11 mesi.

Elfo 11 (Sauvignon e autoctone) 2001

Franciacorta Brut 1998

Franciacorta Dosage Zéro 1998

Franciacorta Rosé 1998

Franciacorta Brut

Terre di Franciacorta Bianco Curtefranca

Terre di Franciacorta Rosso Curtefranca 2000

DUEMILAVINI

295

LOMBARDIA