

2003

GUIDA DEI
VINI ITALIANI

Luca Maroni

Lm

Lm

Luca Maroni

GUIDA DEI
VINI ITALIANI
2003PER SCEGLIERE
I VINI PIÙ PIACEVOLIABBINAMENTI VINO-CIBO
PER OGNI VINO DEGUSTATOIl metodo per valutare
l'indice di piacevolezza
di qualsiasi vinoSEMPRE PIÙ RICCA
16.510 VINI
2.612 NUOVI VINI, 283 NUOVE AZIENDE
ABBINAMENTI VINO-CIBO
PER OGNI VINO DEGUSTATO

Lm

CA' DEL BOSCO

NOTIZIE SULL'A-
ZIENDA

Ca' del Bosco
Recapito: Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (BS) - tel. 0307766111, - fax 0307268425 - e-mail: cadelbosco@cadelfbosco.com - www.cadelbosco.it - Responsabili della produzione: Stefano Capelli - Anno avviamento aziendale: 1968 - Vini prodotti: 13 - Bottiglie prodotte: 950.000 - Ettari: 140 - Percentuali uve o vini acquistati: solo uve di proprietà - Vendita diretta: non prevista - Visite all'azienda: possibili, con preavviso - Campioni: forniti dal produttore

VINI DEGUSTATI NEL PERIODO

CARMENERO 1999

Indice di Piacevolezza: 86
Cons.: 29 Eq.: 30 Int.: 27
VP = 6,09 QQ = 7,35 ACQ = 6,72

Vino: Rosso - Prezzo: D - Bottiglie: 13.000 - Uve: Carmenère - Data deg.: 11-06-2002 - **Vino-Cibo: carne**

MAURIZIO ZANELLA 1999

Indice di Piacevolezza: 83
Cons.: 30 Eq.: 26 Int.: 27
VP = 6,02 QQ = 6,96 ACQ = 6,49

Vino: Rosso - Prezzo: D - Bottiglie: 11.000 - Uve: Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 30%, Merlot 25% - Data deg.: 11-06-2002 - **Vino-Cibo: carne**

CHARDONNAY TERRE DI FRANCIACORTA
BIANCO 2000

Indice di Piacevolezza: 81
Cons.: 25 Eq.: 28 Int.: 28
VP = 5,95 QQ = 7,45 ACQ = 6,7

Vino: Bianco - Prezzo: D - Bottiglie: 25.739 - Uve: Chardonnay - Data deg.: 11-06-2002 - **Vino-Cibo: fritti - pesce**

CURTEFRANCA BIANCO 2001

Indice di Piacevolezza: 79
Cons.: 22 Eq.: 29 Int.: 28
VP = / QQ = / ACQ = /

Vino: Bianco - Prezzo: C - Bottiglie: / - Uve:

Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20% - Data deg.: 11-06-2002 - **Vino-Cibo: pesce**

BRUT

Indice di Piacevolezza: 76
Cons.: 24 Eq.: 26 Int.: 26
VP = 6,31 QQ = 8,26 ACQ = 7,29

Vino: Spumante - Prezzo: C - Bottiglie: 150.000 - Uve: Chardonnay 75%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 10% - Data deg.: 11-06-2002 - **Vino-Cibo: pizze/focacce/torte salate - antipasti**

CURTEFRANCA ROSSO 2000

Indice di Piacevolezza: 76
Cons.: 25 Eq.: 25 Int.: 26
VP = / QQ = / ACQ = /

Vino: Rosso - Prezzo: C - Bottiglie: / - Uve: Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 19%, Merlot 27%, Nebbiolo 16%, Barbera 13% - Data deg.: 11-06-2002 - **Vino-Cibo: primi piatti**

BRUT MILLESIMATO 1998

Indice di Piacevolezza: 75
Cons.: 25 Eq.: 25 Int.: 25
VP = 5,78 QQ = 7,21 ACQ = 6,5

Vino: Spumante - Prezzo: D - Bottiglie: 40.000 - Uve: Chardonnay 65%, Pinot Bianco 16%, Pinot Nero 19% - Data deg.: 11-06-2002 - **Vino-Cibo: antipasti/stuzzichini/appetizers a base di pesce - antipasti**

ELFO 11 2001

Indice di Piacevolezza: 75
Cons.: 23 Eq.: 26 Int.: 26
VP = / QQ = / ACQ = /

Vino: Bianco - Prezzo: D - Bottiglie: / - Uve: varie, in parte autoctone - Data deg.: 11-06-2002 - **Vino-Cibo: primi piatti**

ROSÉ MILLESIMATO 1998

Indice di Piacevolezza: 75
Cons.: 25 Eq.: 25 Int.: 25
VP = 5,72 QQ = 5,56 ACQ = 5,64

Vino: Spumante - Prezzo: D - Bottiglie: 4.000 - Uve: Chardonnay 60%, Pinot Nero 40% - Data deg.: 11-06-2002 - **Vino-Cibo: antipasti/stuzzichini/appetizers a base di pesce - antipasti**

SATÈN MILLESIMATO 1998

Indice di Piacevolezza: 75
Cons.: 25 Eq.: 25 Int.: 25
VP = 5,61 QQ = 6,64 ACQ = 6,13

Vino: Spumante - Prezzo: D - Bottiglie: 18.000 - Uve: Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30% - Data deg.: 11-06-2002 - **Vino-Cibo: pizze/focacce/torte salate - antipasti**

Sezione II - 479

LOMBARDIA

Luca Maroni - GUIDA DEI VINI ITALIANI 2003

DOSAGE ZERO MILLESIMATO 1998

Indice di Piacevolezza: 73
Cons.: 25 Eq.: 24 Int.: 24
VP = 5,59 QQ = 6,34 ACQ = 5,97

Vino: Spumante - Prezzo: D - Bottiglie: 15.000 - Uve: Chardonnay 65%, Pinot Bianco 16%, Pinot Nero 19% - Data deg.: 11-06-2002 - **Vino-Cibo: antipasti/stuzzichini/appetizers a base di pesce - antipasti**

CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI 1995

Indice di Piacevolezza: 72
Cons.: 25 Eq.: 24 Int.: 23
VP = 4,98 QQ = 5,73 ACQ = 5,36

Vino: Spumante - Prezzo: D - Bottiglie: 7.000 - Uve: Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20% - Data deg.: 11-06-2002 - **Vino-Cibo: pizze/focacce/torte salate - antipasti**

VINI DEGUSTATI

PINÉRO 1999

Indice di Piacevolezza: 78
Cons.: 28 Eq.: 25 Int.: 25

Vino: Rosso - Prezzo: D - Bottiglie: 6.000 - **Vino-Cibo: carne**

FRANCIACORTA ROSSO 1999

Indice di Piacevolezza: 76
Cons.: 26 Eq.: 25 Int.: 25

Vino: Rosso - Prezzo: C - Bottiglie: 77.000 - **Vino-Cibo: carne**

FRANCIACORTA BIANCO 2000

Indice di Piacevolezza: 75
Cons.: 23 Eq.: 26 Int.: 26

Vino: Bianco - Prezzo: C - Bottiglie: 84.000 - **Vino-Cibo: pesce**

PINÉRO 1998

Indice di Piacevolezza: 75
Cons.: 28 Eq.: 23 Int.: 24

Vino: Rosso - Prezzo: D - Bottiglie: 6.000 - **Vino-Cibo: carne**

ELFO 10 S.A.

Indice di Piacevolezza: 73
Cons.: 23 Eq.: 25 Int.: 25

Vino: Bianco - Prezzo: / - Bottiglie: / - **Vino-Cibo: primi piatti**

FRANCIACORTA BIANCO 1999

Indice di Piacevolezza: 73
Cons.: 22 Eq.: 24 Int.: 27

Vino: Bianco - Prezzo: C - Bottiglie: 84.000 - **Vino-Cibo: pesce**

FRANCIACORTA ROSSO 1998

Indice di Piacevolezza: 73
Cons.: 26 Eq.: 23 Int.: 24

Vino: Rosso - Prezzo: C - Bottiglie: 77.000 - **Vino-Cibo: carne**

ALTRI VINI

Brut di Pinot Nero - Elfo 8 - Sebino

COMMENTO CONCLUSIVO

Ottimo l'incremento di equilibrio del bicchiere Ca' del Bosco. Si fa più morbido, meno acido, il sapore di questo brand. Bene. Finalmente rotondo ed avvolgente il gusto del Curtefranca Bianco 2001. Ottimo lo Chardonnay Terre di Franciacorta Bianco 2000, vino che in questa caldissima annata ha guadagnato polpa e grado per perdere solo una piccola frazione di fragranza e suadanza. Sempre di gran classe il suo pulito incidere. Molto dotati in polpa gli spumanti, mediamente fra i più consistenti d'Italia. Qui si spinga sulla freschezza e sulla morbidezza. Ottimo in tal senso lo spumante base (guarda caso quello realizzato più di recente), il Brut assaggiato rivela solesse e freschezza olfattiva che rendono carezzevole il suo gusto-aroma. Rossi anche in netta crescita. Bene il Terre di Franciacorta, il Curtefranca Rosso 2000. Mai così prestante e performante all'esordio il Maurizio Zanella, la migliore di sempre l'annata 1999. In crescita il Carmenero, il millesimo 1999 trova un frutto vieppiù morbido e nitido nell'esecuzione enologica. Un vino di classe da un produttore sempre più qualitativamente impegnato.

INDICI MEDI	2003	2002	Δ
Piacevolezza	77,16	75,04	+2,83%
Consistenza	25,25	25,20	+0,2%
Equilibrio	26,08	24,54	+6,28%
Integrità	25,83	25,29	+2,14%
QQT	6,8	7,42	-8,36%

Sezione II - 480