

Gambero Rosso Editore
Slow Food Editore



vinid'Italia

2003

LA GUIDA
AL BERE BENE
PER ESPERTI
E CURIOSI

1.884 PRODUTTORI
13.336 VINI

250 TRE BICCHIERI



ERBUSCO (BS)

★★ CA' DEL BOSCO
VIA CASE SPARSE, 20
25030 ERBUSCO (BS)
TEL. 0307766111 - 0307766136
E-MAIL: cadelbosco@cadelbosco.com

Si rischia un eccesso di superlativi quando si parla di Ca' del Bosco e dei suoi vini. Cercheremo quindi di trasmettervi in maniera stringata e sintetica alcune notizie su quella che per noi è la Cantina dell'Anno. Nel momento in cui scriviamo è in fase di ultimazione il nuovo complesso di vinificazione e invecchiamento dell'azienda, una delle strutture più avanzate tecnologicamente nell'intero mondo del vino. Questo consentirà a Maurizio Zanella, presidente della Ca' del Bosco e suo creatore, e all'enologo Stefano Capelli da anni al suo fianco, di curare ancora meglio la vinificazione, la maturazione e l'invecchiamento dei vini (poco meno di un milione di bottiglie l'anno) ottenute dalle uve degli oltre 300 ettari di vigneti della maison. Quest'anno siamo rimasti particolarmente colpiti dalla Cuvée Annamaria Clementi '95, un Franciacorta di incredibile complessità e profondità. Ha un naso di straordinaria finezza, all'insegna del frutto bianco, delle note floreali e delle spezie orientali, e in bocca è di rara eleganza, profondità e persistenza. Sul medesimo livello lo Chardonnay '00, che denota una selezione certissima delle uve, e grande sensibilità nell'uso dei legni nuovi. È un'esplosione di frutto, di struttura e di freschezza, buono oggi ma con numerosi anni di vita davanti a sé. Si collocano a ridosso di questi fuoriclasse anche il Carmenère '99, rosso da uve carmenère, concentrato, speziato ed elegantissimo, e un raffinato Satèn '98, di particolare nitidezza e rotondità. Gli altri vini? Ottimi, come sempre.

○ TdF Chardonnay '00	8
○ Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi '95	8
○ Franciacorta Dosage Zéro '98	6
○ Franciacorta Satèn '98	6
● Carmenère '99	8
● TdF Curtefranca Rosso '00	4
○ Elfo 11 '01	5
○ TdF Curtefranca Bianco '01	4
○ Franciacorta Brut '98	6
○ Franciacorta Rosé '98	6
● Maurizio Zanella '99	8
○ Franciacorta Brut	5
○ TdF Chardonnay '98	6
○ TdF Chardonnay '99	6

Gambero Rosso Editore
Slow Food Arcigola

M E S S A G G E R O D I G U S T O E C U L T U R A

SLOW

VINI D'ITALIA

Tre Bicchieri 2003

Gigi Piumatti

comprensorio. Villa e Majolini si affiancano per la prima volta agli habitués Uberti e Monte Rossa e ai mostri sacri Ca' del Bosco e Bellavista: grazie a questi alfieri il Metodo Classico targato Franciacorta è ormai un marchio di qualità riconosciuto. Ciliegina sulla torta: Ca' del Bosco diventa Cantina dell'Anno.

Franciacorta

Cuvée Annamaria Clementi Brut '95
Ca' del Bosco



RIVISTA INTERNAZIONALE DI SLOW FOOD

Terre di Franciacorta

Chardonnay '00 *Ca' del Bosco*

GAMBERO ROSSO

