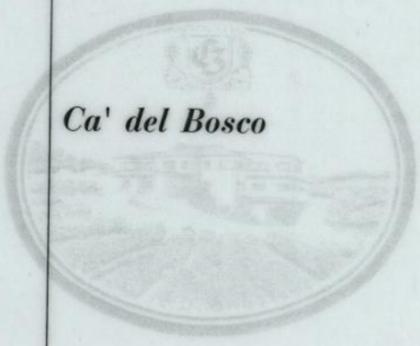


Luca Maroni

ANNUARIO DEI  
MIGLIORI VINI ITALIANI  
2003

○  
Lm

LOMBARDIA



Ca' del Bosco

# Ca' del Bosco

I vini qualificati in Annuario

Carmenero 1999

Nella Franciacorta, in una grande casa nel bosco, si stabilì nel 1965 Annamaria Clementi, madre di Maurizio Zanella. Fra le colline di Erbusco, Zanella incominciò a coltivare la passione di creare vini pregiati. Ca' del Bosco è stata una delle aziende che hanno dato l'avvio al rinascimento enologico italiano, facendo conoscere nel mondo il suo vino, italiano, di qualità.

**Ca' del Bosco SpA**

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (BS)

tel. 0307766111, fax 0307268425

Responsabili della produzione: Stefano Capelli

Anno di avviamento aziendale: 1968

Vini prodotti: 13

Bottiglie prodotte: 950.000

Ettari totali vitati di proprietà: 140

Percentuale uve/vini acquistati: solo uve di proprietà

Vendita diretta: non prevista

Visite all'azienda: possibili, con preavviso

Approvvigionamento campioni: forniti dal produttore

242 | Ca' del Bosco

**Carmenero 1999**

86

Consistenza: 29 - Equilibrio: 30 - Integrità: 27

Sensazioni: viola scuro va in frutto questo vino per la croccantezza, per l'intensità del suo profumo. Per essere il suo frutto visciola ben tonico, violaceo, fortemente aggiunto in aroma da una vena di legno mentoso, balsamico, refrigerante. Concentrazione di estratti che caratterizza diverse sensazioni promananti da questo vino: l'opacità della tinta, la glicerosità dei suoi succhi, visti viscosi, colorati in parete. La densità ed il vigore alcolico del suo profumo: effusivo in polposità di mora e di ribes. Polposità che domina anche al palato, spesso il tocco quanto morbido e persistente il gusto. Ottima la calibratura dell'indice di equilibrio aromatico fruttollegno; impeccabile l'integrità ossidativa residua (la riserva di longevità potenziale), così come la pulizia enologica esecutiva. Un vino tosto e morbido come un classico Pauillac.

Data degustazione: 11-06-02 - Tipo di vino: Rosso - Prezzo: D - Bottiglie: 6.000 - 1° annata di produzione: 1997 - Uve: Carmenère - Comune di ubicazione vigneto/i: Adro e Cazzago San Martino - Nome e superficie vigneto/i: Formica 1 e 2 2,7 ha - Esposizione e altimetria: varie 150 m s.l.m. - Tipo di terreno: morenico con depositi più fini - Sistema allevamento e densità viti: Sylvoz mod. Casarsa 1.481 piantel/ha - Età media delle viti: 27 anni - Resa uva e per ceppo dedotta: 71 qli 4,79 Kg - Periodo vendemmia: 11 ottobre 1999 - Vasche di fermentazione: Acciaio Inox - Durata: 24 giorni - Temperatura: 21/31°C - Controllo temperatura: sì - Sistema di controllo: / - Fermentazione malolattica: sì - Totale/Parziale: totale - Acciaio/Legno: Legno - Tipo di legno: rovere - Capacità: 2,25 hl - Età: 50% nuovo - Affinamento preimbottigliamento: sì - Durata: 15 mesi - Stabilizzazione del prodotto: /



243 | Ca' del Bosco