

VINI ITALIANI

LE MIGLIORI ETICHETTE
105 Ottimi vini per la tua tavola
 con abbinamenti e prezzi



Curtefranca

Curtefranca

Tipo: Rosso

Regione: Veneto

Zona: Franciacorta

Denominazione o

Vitigno principale:

Terre di Franciacorta doc vqprd

Produttore: Ca' del Bosco

Uvaggio:

▣ Cabernet Sauvignon 25%

▣ Cabernet Franc 19%

▣ Merlot 27%

▣ Nebbiolo 16%

▣ Barbera 13%

Anno 2000

Gradazione: 13% vol

Contenuto: 75 cl

Prezzo € 14

Curtefranca

Tipo: Bianco

Denominazione o

Vitigno principale

Terre di Franciacorta doc vqprd

Uvaggio

Chardonnay 80%

Pinot Bianco 20%

Anno 2001

Gradazione 12,5% vol

Prezzo € 14

Il vino

È un vino non impegnativo, ma niente affatto banale. Di grande bevibilità, si adatta perfettamente a molte circostanze gastronomiche: dallo spuntino, al pranzo di lavoro, alla cena con tutti i crismi. Il Curtefranca è prodotto anche nel tipo Bianco 2001: Ottenuto da Uve Chardonnay e Pinot Bianco, è fresco, fragrante, vivace, fruttato, molto accattivante, longilineo, e flessuoso. Ha un'insospettabile capacità di reggere nel tempo. Da bere fresco (12-13°), ma non freddo, si presta a molti abbinamenti.

Il produttore

In Franciacorta, in una grande casa nel bosco, si stabilì nel 1965 Annamaria Clementi Zanella, madre di quel Maurizio Zanella, che oggi firma con il suo nome uno dei pregiati vini di Ca' del Bosco. Proprio fra le colline di Erbusco, Maurizio Zanella, incomincia a coltivare la passione di creare vini nobili e pregiati. Dopo la maturità, frequenta la facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e approfondisce la sua cultura enologica con due anni di studi in Francia, presso la Station Oenologique de Bourgogne a Beaune e l'Università di Enologia di Bordeaux. Oggi, grazie a notevoli investimenti e scelte di qualità rigorose, Zanella è riuscito a fare di Ca' del Bosco una delle aziende leader dei vini con le bollicine italiane e non solo.

Attualmente l'azienda conduce 145 ettari di vigneto dislocati in 8 comuni della Franciacorta. Dal tradizionale sistema Sylvoz modificato Casarsa (2.200 ceppi per ettaro) si è passati al Guyot (10.000 ceppi per ettaro): nuove metodologie di impianto che, con un maggior numero di piante per ettaro e una minor quantità di uva per pianta permettono di ottenere uva più pregiata e di migliore qualità.

Al centro della tenuta originaria di Erbusco sta per essere ultimata (ottobre 2003)



la nuova straordinaria cantina per la lavorazione e lo stoccaggio dei vini, costruzione davvero avveniristica, sia per gli impianti di cui è dotata, che per le linee architettoniche ultramoderne.

Insomma, un'azienda "casa di vetro", senza segreti, che bisogna visitare per rendersi conto dove possano arrivare competenza, passione e professionalità.

Abbinamenti gastronomici

Si sposa bene con una grande varietà di piatti, tra cui piatti di carne bianche e rosse e primi asciutti con sughi a base di carne.

Servire a 17-18°.

