

ESCLUSIVO / LE INTERCETTAZIONI DELLO SCANDALO BIPOP

il Mondo

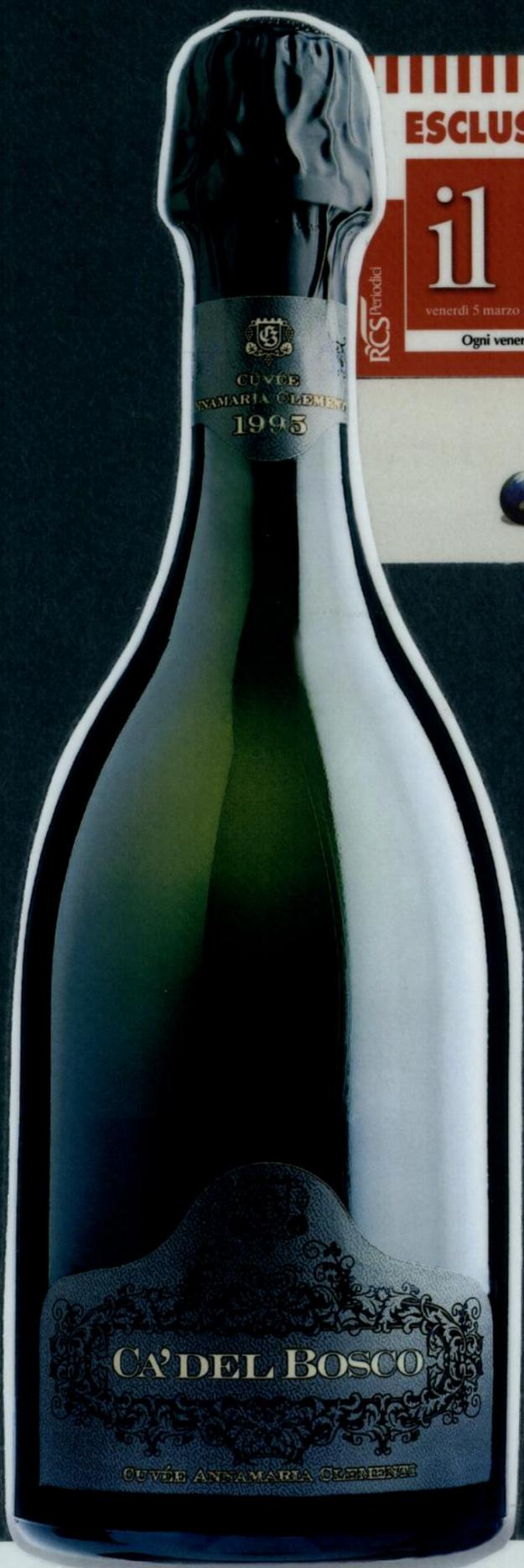
venerdì 5 marzo 2004 n. 9

Ogni venerdì il **CORRIERE DELLA SERA** + il Mondo a soli 2,00 euro

AUSTRIA € 3,35 BELGIO € 3,25 FRANCIA
€ 3,25 GRAN BRETAGNA £ 2,20
LUSSEMBURGO € 3,00 SPAGNA € 3,10 C.
TICINO CHF 4,80 SVIZZERA CHF 5,10
USA N.Y.C. \$ 5,25 OTHERS \$ 5,75
ABE. POSTALE - 45% ART. 2 COMMA 20/B
LEGG. 662/96 FILIALE DI MILANO



IL MEGLIO DEL MONDO



CIBO VINO **FRANCIACORTA-CA' DEL BOSCO**

Con bollicine che paiono di Champagne

Vengono dalla cuvée Annamaria Clementi. Mentre di Zanella è il rosso Carmenero



Ca' del Bosco vuol dire Franciacorta di altissima qualità. Anche di più, quando si tratta della cuvée Annamaria Clementi, bollicine di tale classe che nelle degustazioni alla cieca possono essere scambiate per quelle di uno Champagne. Ma ci sono anche vini fermi nella cantina di Maurizio Zanella. Come lo Chardonnay e il Terre di Franciacorta, due bianchi di grande eleganza, o

come il Carmenero, un rosso composto esclusivamente da uve Carmenère, che è l'ultimo nato in Franciacorta, prodotto per la prima volta da Ca' del Bosco nel 1997. È un vino da tavola piacevolissimo, originale, morbido ed elegante, con un profumo molto intenso e un finale persistente. E tutto questo quasi per caso. Per anni infatti il vitigno di cui è figlio è stato confuso con il Carmenère

Franc. Fino a quando, con l'aiuto del professore Mario Fregoni, uno dei maggiori esperti del ramo, Zanella ha iniziato a vinificare separatamente il Cabernet Franc e il Carmenère, scoprendo così che si trattava di due vitigni diversi. Morale: giovane com'è il Carmenero 1999 fa la sua bella figura e promette di resistere a un lungo invecchiamento.

Anna Di Martino