



## Tutti i segnalati dal referendum

Lombardia

Ca' del Bosco

CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI

Franciacorta Docg

(Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero)

«A metà anni '80 era probabilmente l'unico Franciacorta ad essere prodotto con una nuova concezione del vino base», ricorda Maurizio Zanella, creatore del vino e titolare dell'azienda di Erbusco. «e quando i clienti si prenotano per

**1985** averlo è un segno chiaro che è stato apprezzato». Quei corsi in Francia sull'utilizzo della barrique a fine anni '70, a cui avevano partecipato una dozzina di produttori italiani, erano serviti. È vero che c'era già stata una scelta aziendale per rinno-

vare lo stile produttivo, ma le conoscenze su come usare il piccolo contenitore erano agli esordi e il viaggio in Francia si rivelò prezioso. Il vino base del 1979 del metodo Classico bresciano terminò la fermentazione in barrique per poi passare in bottiglia, dove rimase per circa 6 anni prima della sboccatura. Secondo Maurizio Zanella sono le uve di partenza, scelte tra le migliori sulle colline di Erbusco, a permettere un affinamento così lungo sui lieviti e a dare longevità al prodotto. Uscito come millesimato con 6 mila bottiglie, con la vendemmia 1988 divenne Cuvée Annamaria Clementi in onore della mamma di Maurizio Zanella, fondatrice dell'azienda. Da diversi anni la produzione si aggira attorno alle 20-25 mila bottiglie.

