

HIBENDA EDITORE



DUEMILAVINI

2004

ASSOCIAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER



DUEMILAVINI

Il Libro Guida ai Vini d'Italia



Ca' del Bosco

CA' DEL BOSCO

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (BS) - Tel. 030 7766111
Fax 030 7268425 - www.cadelbosco.it - cadelbosco@caedelbosco.com

Anno di fondazione: 1968 - **Proprietà:** Ca' del Bosco spa - **Presidente:** Maurizio Zanella - **Enologo:** Stefano Capelli - **Totale bottiglie prodotte:** 990.000
Ettari totali vitati in affitto: 140 - **Vendita diretta prevista:** no - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Barbara Ziliani - **Come arrivarci:** dalla A4 uscire a Rovato, proseguire in direzione del lago d'Iseo per circa 1,5 km.

Sembra quasi inutile ribadire l'ottima linea qualitativa dei prodotti di Ca' del Bosco, che grazie alla passione, al rispetto per le tradizioni di questa terra e non ultimo agli imponenti lavori eseguiti per la nuova e tecnologica cantina, ci regala anche quest'anno vini esemplari. Come il nuovo gioiello dell'azienda guidata da Maurizio Zanella, Pinero, che si aggiunge agli altri pluripremiati. Vino di grandissima classe e personalità, ottenuto da Pinot Nero in purezza, che sicuramente negli anni rappresenterà una pietra di paragone per la zona di Franciacorta.

FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI 1996



Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20% - **Gr.** 12,5% - **€** 53 - **Bottiglie:** 33.000 - Giallo dorato dal perlage fine e persistente. Fine, intenso, ricco di profumi fragranti di lieviti, biscotti al burro, fruttato maturo e secco su note di cedro, bergamotto e miele. Al palato è morbido, con freschezza e sapidità ben presenti. Il finale lunghissimo conferma pienamente l'eleganza percepita al naso. Sui lieviti per almeno 68 mesi. Con filetti di San Pietro alle punte di asparagi.

MAURIZIO ZANELLA 2000



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 30%, Merlot 25% - **Gr.** 13,5% - **€** n.d. - **Bottiglie:** 44.000 - Rosso rubino carico. Impianto aromatico molto elegante e complesso in cui si riconoscono profumi di ribes, mirtillo, sottobosco, speziato piccante e vaniglia su leggero balsamico di eucalipto. In bocca è di grande impatto, con trama fitta ed avvolgente. I tannini sono talmente nobili da risultare già in equilibrio con le altre componenti. Finale lunghissimo. In barrique per 14 mesi. Ideale con formaggi stagionati e piccanti.

PINERO 2000



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gr.** 13% - **€** 57 - **Bottiglie:** 11.000 - Colore rosso rubino. All'olfatto è elegantissimo e complesso, con profumi di frutti neri di bosco, ciliegia sotto spirito, confettura di more, spezie dolci, tabacco scuro ed una nota di china nel finale. Intenso, accarezza il palato con sensazioni di calore e morbidezza, mentre i tannini ne infittiscono la trama gustativa, determinando un perfetto equilibrio. Lunghissimo il finale di piena e straordinaria corrispondenza gusto-olfattiva. Matura in barrique per 16 mesi.



2003 Terre di Franciacorta Chardonnay 2000
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1995

Maurizio Zanella 1999

TERRE DI FRANCIACORTA CHARDONNAY 2001

Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Chardonnay 100% - **Gr.** 13% - **€** 45 - **Bottiglie:** 25.500 - Paglierino con riflessi dorati. Impatto olfattivo con complesse sensazioni di fruttato maturo ed esotico, sfumature minerali, speziato dolce. L'impronta data dalla permanenza in legno per 11 mesi, riesce ad avvolgere elegantemente i profumi senza mai coprirli. Al gusto è equilibrato, con una morbidezza cremosa di grande fascino, ed una freschezza e sapidità vivacissime. Lunghissimo finale con ricchezza di aromi. Vicinissimo all'eccellenza. Da abbinare a ratatouille di pesce spada.

CARMENERO 2000

Tipologia: Rosso Vdt - **Uve:** Carmenère 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 51 - **Bottiglie:** 13.400 - Rosso rubino carico. Al naso è intenso e persistente, con note di frutta di bosco, speziato di pepe verde e vaniglia, note di tabacco e rabarbaro. Alla gustativa è caldo e morbido, con tannini ben presenti ma dolci ed eleganti. Buona la persistenza aromatica con chiusura piacevolmente amaricante. Maturazione in barrique di 11 mesi. Con piatti di grandi carni rosse.

FRANCIACORTA BRUT 1999

Chardonnay 65%, Pinot Nero 19%, Pinot Bianco 16% - **€** 29

FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO 1999

Chardonnay 65%, Pinot Nero 19%, Pinot Bianco 16% - **€** 29

FRANCIACORTA SATÈN 1998 - Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30% - **€** 30

FRANCIACORTA ROSÉ 1999 - Chardonnay 60%, Pinot Nero 40% - **€** 31

FRANCIACORTA BRUT S.A.

Chardonnay 75%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 10% - **€** 19

TERRE DI FRANCIACORTA BIANCO CURTEFRANCA 2002

Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20% - **€** 13

TERRE DI FRANCIACORTA ROSSO CURTEFRANCA 2001 - Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 26%, Cabernet Franc 18%, Nebbiolo 14%, Barbera 12% - **€** 13,50