



Luca Maroni

GUIDA DEI VINI ITALIANI

2004



Luca Maroni

# GUIDA DEI VINI ITALIANI 2004

PER SCEGLIERE I VINI PIÙ PIACEVOLI

SEGNALAZIONE DELLE AZIENDE CON ATTIVITÀ DI AGRITURISMO

Abbinamenti vino-cibo per ogni vino degustato

Il metodo per valutare l'indice di piacevolezza di qualsiasi vino



Luca Maroni - GUIDA DEI VINI ITALIANI 2004

LOMBARDIA

## CA' DEL BOSCO



### NOTIZIE SULL'AZIENDA

**Ca' del Bosco** - Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (BS) - tel. 0307766111, - fax 0307268425 - e-mail: cadelbosco@caedelbosco.com - www.cadelbosco.it - Responsabili della produzione: Stefano Capelli - Anno avviamento: 1968 - Vini prodotti: 13 - Bottiglie prodotte: 990.000 - Ettari: 145 - Percentuali uve o vini acquistati: solo uve di proprietà - Campioni: forniti dal produttore

### VINI DEGUSTATI NEL PERIODO CARMENERO 2000

**A**  
Indice di Piacevolezza: 90  
Cons.: 30 Eq.: 30 Int.: 30  
VP = 6,85 QQ = 7,72 ACQ = 7,19  
Vino: Rosso - Prezzo: D - Bottiglie: 13.434 - Uve: Carmenère - Data deg.: 16-06-03 - Vino-Cibo: carne

### MAURIZIO ZANELLA 2000

**A**  
Indice di Piacevolezza: 88  
Cons.: 28 Eq.: 30 Int.: 30  
VP = 6,38 QQ = 8,55 ACQ = 7,47  
Vino: Rosso - Prezzo: D - Bottiglie: 44.352 - Uve: Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 30%, Merlot 25% - Data deg.: 16-06-03 - Vino-Cibo: carne

### CHARDONNAY TERRE DI FRANCIACORTA BIANCO 2001

Indice di Piacevolezza: 82  
Cons.: 24 Eq.: 30 Int.: 28  
VP = 6,18 QQ = 7,53 ACQ = 6,86  
Vino: Bianco - Prezzo: D - Bottiglie: 25.517 - Uve: Chardonnay - Data deg.: 16-06-03 - Vino-Cibo: fritti - primi piatti

### Rosé MILLESIMATO 1999

Indice di Piacevolezza: 80  
Cons.: 25 Eq.: 28 Int.: 27  
VP = 6,38 QQ = 6,4 ACQ = 6,39  
Vino: Spumante - Prezzo: D - Bottiglie: 7.408 - Uve: Chardonnay 60%, Pinot Nero 40% - Data deg.: 16-06-03 - Vino-Cibo: antipasti/stuzzichini a base di pesce - antipasti

### CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI 1996

Indice di Piacevolezza: 79  
Cons.: 26 Eq.: 27 Int.: 26  
VP = 5,81 QQ = 7,44 ACQ = 6,63  
Vino: Spumante - Prezzo: D - Bottiglie:

32.625 - Uve: Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20% - Data deg.: 03-06-03 - Vino-Cibo: pizze/focacce/torte salate - antipasti

### PINÉRO 2000

Indice di Piacevolezza: 79  
Cons.: 29 Eq.: 25 Int.: 25  
VP = 5,75 QQ = 6,64 ACQ = 6,2  
Vino: Rosso - Prezzo: D - Bottiglie: 11.302 - Uve: Pinot Nero - Data deg.: 16-06-03 - Vino-Cibo: minestre/zuppe - carne

### BRUT

Indice di Piacevolezza: 77  
Cons.: 24 Eq.: 26 Int.: 27  
VP = 6,66 QQ = 9,13 ACQ = 7,9  
Vino: Spumante - Prezzo: C - Bottiglie: 419.500 - Uve: Chardonnay 75%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 10% - Data deg.: 16-06-03 - Vino-Cibo: pizze/focacce/torte salate - antipasti

### CURTEFRANCA ROSSO 2001

Indice di Piacevolezza: 77  
Cons.: 25 Eq.: 26 Int.: 26  
VP = 7,07 QQ = 8,78 ACQ = 7,93  
Vino: Rosso - Prezzo: B - Bottiglie: 263.116 - Uve: Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 19%, Merlot 27%, Nebbiolo 16%, Barbera 13% - Data deg.: 16-06-03 - Vino-Cibo: primi piatti

### BRUT MILLESIMATO 1999

Indice di Piacevolezza: 76  
Cons.: 24 Eq.: 26 Int.: 26  
VP = 6,13 QQ = 7,42 ACQ = 6,78  
Vino: Spumante - Prezzo: D - Bottiglie: 46.497 - Uve: Chardonnay 65%, Pinot Bianco 16%, Pinot Nero 19% - Data deg.: 16-06-03 - Vino-Cibo: antipasti/stuzzichini a base di pesce - antipasti

### CURTEFRANCA BIANCO 2002

Indice di Piacevolezza: 76  
Cons.: 22 Eq.: 27 Int.: 27  
VP = 7,03 QQ = 6,14 ACQ = 6,59  
Vino: Bianco - Prezzo: B - Bottiglie: 8.000 - Uve: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20% - Data deg.: 16-06-03 - Vino-Cibo: pesce

### DOSAGE ZERO MILLESIMATO 1999

Indice di Piacevolezza: 76  
Cons.: 25 Eq.: 25 Int.: 26  
VP = 6,13 QQ = 7,09 ACQ = 6,61  
Vino: Spumante - Prezzo: D - Bottiglie: 29.800 - Uve: Chardonnay 65%, Pinot Bianco 16%, Pinot Nero 19% - Data deg.: 16-06-03 - Vino-Cibo: antipasti/stuzzichini a base di pesce - antipasti

LOMBARDIA

Luca Maroni - GUIDA DEI

### VINI DEGUSTATI ELFO 11 2001

Indice di Piacevolezza: 75 (23 - 26 - 26)  
Vino: Bianco - Prezzo: D

### SATÈN MILLESIMATO 1998

Indice di Piacevolezza: 75 (25 - 25 - 25)  
Vino: Spumante - Prezzo: D

### ALTRI VINI

Brut di Pinot Nero - Elfo 10 - Elfo 8 - Franciacorta Bianco - Franciacorta Rosso - Sebino

### COMMENTO CONCLUSIVO

Il migliore bicchiere Ca' del Bosco di sempre. Una gamma di vini davvero qualificanti in nettezza, fragranza, pulizia enologica esecutiva, anche sempre più morbidi e ricchi. Gli spumanti ad esempio rivelano profumi ormai pressoché nettati dalle fosforescenze un po' piccanti del passato. Il polpante Cuvée Annamaria Clementi 1996, l'ottimo Rosé Millesimato 1999, i campioni più performanti. Piace del Brut la nettezza fresca e lieve del profumo. Di rango consueto lo Chardonnay Terre di Franciacorta Bianco 2001, avvolgente nella sua agremigliante morbidezza. Potente e concentrato come non mai il Pinéro 2000, tannico e ligneo, da sviluppare in morbidezza. Infine i due rossi migliori mai prodotti da questa firma: il Maurizio Zanella 2000, d'apollinea suadanza bordolese. L'eccellente Carmenero 2000, vino che lo si vede subito ricco e densissimo di una mora tanto fragrante, quanto morbida, netta e mentosa. Complimenti.

INDICI MEDI	2004	2003	Δ
Piacevolezza	80	77,16	+3,68%
Consistenza	25,63	25,25	+1,5%
Equilibrio	27,27	26,08	+4,56%
Integrità	27,09	25,83	+4,88%
QQT	7,92	6,79	+16,64%