

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2004



I vini qualificati in Annuario

Carmenero 2000
Indice di Piacevolezza: 90
Cons: 30 - Eq: 30 - Int: 30

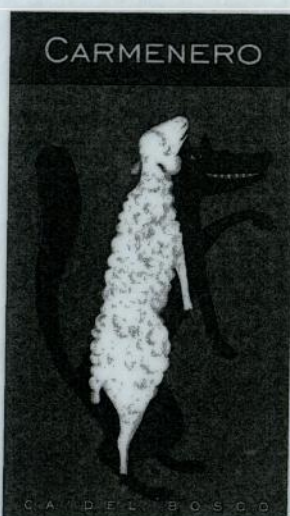
Maurizio Zanella 2000
Indice di Piacevolezza: 88
Cons: 28 - Eq: 30 - Int: 30

Ca' del Bosco

Nella Franciacorta, in una grande casa nel bosco, si stabilì nel 1965 Annamaria Clementi, madre di Maurizio Zanella. Fra le colline di Erbusco, Zanella incominciò a coltivare la passione di creare vini pregiati. Ca' del Bosco è stata una delle aziende che hanno dato l'avvio al rinascimento enologico italiano, facendo conoscere nel mondo il suo vino, italiano, di qualità.

Ca' del Bosco SpA
Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (BS)
tel. 0307766111, fax 0307268425
cadelbosco@cadelbosco.com - www.cadelbosco.it
Responsabili della produzione: Stefano Capelli
Anno di avviamento aziendale: 1968
Vini prodotti: 13
Bottiglie prodotte: 990.000
Ettari totali vitati di proprietà: 145
Percentuale uve/vini acquistati: solo uve di proprietà
Vendita diretta: non prevista
Visite all'azienda: possibili, con preavviso
Attività di agriturismo: non prevista

Approvvigionamento campioni: forniti dal produttore



Carmenero 2000 90
Consistenza: 30 - Equilibrio: 30 - Integrità: 30

Sensazioni: vini di questa integrità olfattiva, di questa fittezza, di questa eccellente souplesse, li si vede subito all'occhio. Come valutare l'integrità allo sguardo? Vedendo il suo punto di viola profondo così assolutamente vivo e vivace: la buccia della melanzana, la scurezza abbagliante della sua succosa mora, frutto che poi dominerà ogni fase. La fittezza la si coglie nella vicinanza del pigmento, così serrato da non consentire passaggio di luce: opacità che è estratto superbo. E la morbidezza visiva? Nel tendere al viola la sua tinta, al bluastrò in riflesso, non già al nero fondo dei sovrattannici vini. Poi questo campione lo si porta all'olfatto, e stregati si resta del limpido, trasparente rilievo della sua cesta di frutti di bosco algidamente speziati. Confettura di ribes e di mora di integrità cristallina all'olfatto. Lo si porta al palato, e tutti densi, e tutti avvolgenti, tutti ammirati ci si lascia massaggiare dalla souplesse acido/morbida totale della sua polpa fluente.

Data degustazione: 16-06-03 - Tipo di vino: Rosso - Prezzo: D - Bottiglie: 13.434 - 1° annata di produzione: 1997 - Uve: Carmenère - Comune di ubicazione vigneto/i: Adro e Cazzago San Martino - Nome e superficie vigneto/i: Formica 1 e 2 2,7 ha - Esposizione e altimetria: varie 150 m s.l.m. - Tipo di terreno: morenico con depositi più fini - Sistema allevamento e densità viti: Sylvoz mod. Casarsa 1.481 piante/ha - Età media delle viti: 28 anni - Resa uva e per ceppo dedotta: 67 qli 4,52 Kg - Periodo vendemmia: 23 settembre 2000 - Vasche di fermentazione: Acciaio Inox - Durata: 11 giorni - Temperatura: 21/21°C - Controllo temperatura: sì - Sistema di controllo: automatico - Fermentazione malolattica: sì - Totale/Parziale: totale - Acciaio/Legno: Legno - Tipo di legno: barriques in rovere - Capacità: 2,25 hl - Età: 50% nuovo - Affinamento preimbottigliamento: sì - Durata: 15 mesi - Stabilizzazione del prodotto: /



Maurizio Zanella 2000 88
Consistenza: 28 - Equilibrio: 30 - Integrità: 30

Sensazioni: il pregio qualificante, la trasparenza enologica esecutiva: davvero limpido il cassis mentoso, il balsamico effluvio di spezie che avvolge il polpante frutto di base. Poi di superiore rango si afferma anche la morbidezza del gusto, la ricchezza in estratto, la potenza prima, la persistenza poi, con cui questo campione ben tonico continua a donare il suo frutto. Davvero limpida l'impostazione bordolese di questo campione, ma del Bordeaux apollineo, tanto polposo quanto tannico, soprattutto sferzato, aggiunto, arricchito, delle più vanigliose e mentose nuances di un rovere limpido e brillantemente cedevole. Superiore l'integrità enologica esecutiva: fragranza e suadanza cristalline regala il suo persistente gusto-aroma.

Data degustazione: 16-06-03 - Tipo di vino: Rosso - Prezzo: D - Bottiglie: 44.352 - 1° annata di produzione: 1981 - Uve: Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 30%, Merlot 25% - Comune di ubicazione vigneto/i: Erbusco - Nome e superficie vigneto/i: Poligono 7,5 ha - Esposizione e altimetria: est 250 m s.l.m. - Tipo di terreno: morenico, ricco di scheletro - Sistema allevamento e densità viti: Guyot e cordone speronato 7.500 piante/ha - Età media delle viti: 21 anni - Resa uva e per ceppo dedotta: 66 qli 0,88 Kg - Periodo vendemmia: 19 settembre 2000 - Vasche di fermentazione: Acciaio Inox - Durata: 13 giorni - Temperatura: 30°C - Controllo temperatura: sì - Sistema di controllo: automatico - Fermentazione malolattica: sì - Totale/Parziale: totale - Acciaio/Legno: Legno - Tipo di legno: barriques in rovere - Capacità: 2,25 hl - Età: nuovo - Affinamento preimbottigliamento: sì - Durata: 14 mesi - Stabilizzazione del prodotto: /