

# Bere spumante 2004



DOCG

## FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI BRUT 1996

	12,5% vol		Stefano Capelli
	chardonnay 55%, pinot bianco 25%, pinot nero 20%		
	33.000	€	52,00

● Che dire che non sia ancora stato detto della Cuvée che continua ad onorare tutta la produzione spumantistica nazionale, oltre che mettere talvolta in difficoltà tanti campioni d'oltralpe? L'annata 1996, dorata nel bicchiere, è nobilitata da un perlage molto fine e persistente e da un naso, di classe veramente impeccabile, distaccato ma non austero, che vede un affacciarsi continuo di millanta riconoscimenti, a tamburo battente e senza soluzione di continuità: frutta esotica, pasticceria da forno e frutta candita (proprio un panettone!), confettura di susine, caffè, cacao, menta piperita, crosta casearia fiorita, scorza d'arancia, nettare di mela, miele, fiori bianchi e gialli, mora di gelso... La bocca, inizialmente dalla vivacità insospettabile rispetto ad un olfatto così autoritario, si caratterizza per un'effervescenza piuttosto presente ma felicemente assistita da un corpo di grande spessore. Retrolfattivamente meno ampio, ma è un'inezia, l'Annamaria Clementi chiude comunque con grande persistenza, addirittura percorsa nel finale da inusuali quanto affascinanti note di cappuccino.



Non abbiate timori e riservatelo senza indugi ad un petto di fagiano al cognac, servito con purè di sedano.

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (Bs)  
Tel. 030 7766111 - Fax 030 7268425  
e-mail: [cadelbosco@cadelbosco.com](mailto:cadelbosco@cadelbosco.com)  
web: [www.cadelbosco.com](http://www.cadelbosco.com)  
Anno di fondazione azienda: 1968  
Superficie vitata: 145 ettari  
Visite/agriturismo/ristorazione: sì/no/no  
Persona da contattare: Barbara Ziliani

Lingue parlate: inglese, francese, tedesco  
Vendita diretta: no  
Come arrivare:  
A4 Milano-Venezia: uscita Rovato. Percorrere la strada provinciale che conduce al lago d'Iseo.

Altri vini in guida: pagg. 26, 34, 43

**CA' DEL BOSCO**



## FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO 1999

	12,5 vol		Stefano Cappelli
	chardonnay 65%, pinot bianco 16%, pinot nero 19%		
	n.c.	€	29,00

● Dal perlage fine e persistente, il Dosage Zéro di Ca' del Bosco colora il nel bicchiere di un bel paglierino luminoso, con riflessi sia verdolini che dorati. Olfattivamente complesso, dolce e sinuoso al contempo, risulta non proprio immediato ma piuttosto fine, dai riconoscimenti (molto nitidi) di mela granny smith, agrumi, pesca, banana, pera, mandorla, melone bianco, ribes, fragolina di bosco, fiori d'acacio, mimosa, camomilla e torta alle noci. L'ingresso in bocca risulta fresco, cremoso, di buon corpo ed equilibrio, poi le componenti acide e sapide serrano un po' la trama, rendendo l'assaggio severo, poco avvolgente, un po' rigido, tant'è che anche al retronaso il vino tende parzialmente a spegnere l'esuberanza iniziale.



Particolarmente indicato per una mousse di prosciutto crudo con crema di porri.

DOCG

## FRANCIACORTA BRUT 1999

	12,5% vol		Stefano Capelli
	chardonnay 75%, pinot bianco 15%, pinot nero 10%		
	n.c.	€	29,00

● Dal colore paglierino carico, con riflessi verde-oro, il Brut millesimato di questa mirabile azienda franciacortina vive di un naso sì rigoroso ma fruttato, floreale e speziato: di mela, banana, pera, mandorla tostata, mandarino, pompelmo rosa, calla, fieno secco, vaniglia, burro e cioccolato bianco. L'assaggio risulta piuttosto ricco, addirittura un po' monolitico, caratterizzato però da un percorso serrato (pur se corposo) che nel finale rimane piuttosto severo, anche per via della sinergia fra acidità ed effervescenza che si fa appena disidratante. Retrolfattivamente analogo al naso, il prodotto chiude però con minor ampiezza rispetto a quanto fatto presagire al naso.



Sarà capace di tenere tranquillamente testa ad una lasagna con ragù bianco di maiale profumata al tartufo bianco.

DOCG

## FRANCIACORTA BRUT

	12,5% vol		Stefano Capelli
	chardonnay 75%, pinot bianco 15%, pinot nero 10%		
	n.c.	€	17,50

● Dal perlage di media finezza e persistenza, questo Franciacorta si presenta con tinta paglierina vivacizzata da riflessi verde-oro. Dal naso fruttato ma non intensissimo (forse non all'altezza del campione assaggiato lo scorso anno), propone riconoscimenti sostanzialmente dolci di miele, mandarino, mela, fieno secco, fiori bianchi secchi, fiori d'arancio e lievito. All'assaggio si rivela fresco e inizialmente di buon equilibrio, anche se poi il sensibile intervento dell'acidità e della sapidità va a contrarre la seconda fase del percorso, incrudendolo e innervosendolo. Discreta la persistenza, col retrolfatto ancora leggermente sacrificato dall'esuberanza prima citata, per una chiusura prevalentemente affidata a ritorni di lievito, mandarino e frutta secca.



Da gustare attentamente su una crema di lenticchie nobilitata da mazzancolle sfumate allo stesso Brut.