

Vinum

LA RIVISTA EUROPEA DEL VINO

Guida

Franciacorta



GRANDI SPUMANTI ITALIANI

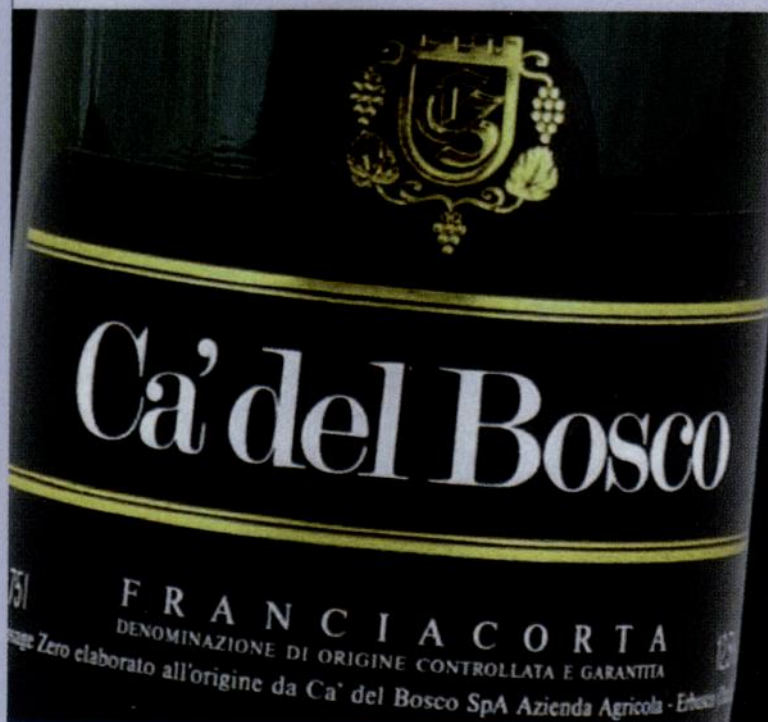
La storia vinicola della Franciacorta è iniziata negli anni Settanta. All'epoca imprenditori come Maurizio Zanella e Vittorio Moretti scoprirono il potenziale di questa zona collinare della Lombardia orientale e cominciarono a coltivare vitigni insoliti per la regione, come chardonnay, pinot bianco e pinot nero. L'obiettivo era di produrre spumante secondo il metodo classico, seguendo lo stile dello Champagne. Nel frattempo quest'area ha conosciuto un notevole sviluppo e sono nate la cantina Bellavista, Ca' del Bosco, Berlucchi, Gatti, Cavalleri e altri ancora. Alcuni di loro sono riusciti a realizzare spumanti che reggono il confronto con i migliori d'Europa, soprattutto in annate equilibrate come il 2000 e il 2001. Christian Eder ha degustato all'incirca 90 spumanti locali e, per i lettori di VINUM, ha selezionato i migliori, classificandoli per tipologia e punteggio.

16

Ca' del Bosco

Brut 2000

Profuma di frutta fresca. In bocca è ben strutturato, rotondo e vellutato. Il finale è ottimo, sa di mele e pesche. Di solida eleganza.



Ca' del Bosco Brut 2000: grande eleganza

16.5

Ca' del Bosco

Dosage Zero 2000

La storia vinicola della Franciacorta è cominciata proprio nella Ca' del Bosco, grazie al suo presidente Maurizio Zanella. Questa cantina col pas dosé mostra gran classe. Si sente il profumo di spezie fresche e di mele cotogne. In bocca è di carattere e fresco. Termina con un lungo finale fruttato.

15.5

Cà del Bosco

Rosé 2001

Color mattone. Discreti aromi di rosa. In bocca è equilibrato e l'acidità risulta ben armonizzata. Il finale è seducente e complesso, con note di bacche e miele.