

# ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2005



Distribuito da  
**RCS Libri**

Luca Maroni | ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2005

Luca Maroni | ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2005

## LOMBARDIA



# Ca' del Bosco

Gli altri Vini-Frutto dell'Azienda

Maurizio Zanella 2001  
Indice di Piacevolezza: 84  
Cons: 28 - Eq: 28 - Int: 28

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 risascimento enologico italiano, facendo conoscere nel mondo il suo vino, italiano, di qualità.

**Ca' del Bosco S.p.A.**  
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: 1.075.000  
Ettari totali vitati di proprietà: 147  
Percentuale uve/vini acquistati: solo uve di proprietà  
Vendita diretta: non prevista  
Visite all'azienda: possibili, con preavviso  
Attività di agriturismo: prevista

Approvvigionamento campioni: forniti dal produttore



**Carmenero 2001**

Consistenza: 29 - Equilibrio: 29 - Integrità: 29

87

**Sensazioni:** viola appare intenso e opaco nel bicchiere, subito porgendosi ai sensi denso, morbidamente netto e soprattutto ben vivo. Non una nota cromatica aranciata, non un profumo passito e/o sovraevoluto, ma un cassis nuovo, turgido e polpante. A questo suadente frutto di bosco, riproposto a un livello di integrità e maturità assolutamente qualificante, in rinforzo di dolcezza si sommano spezie mentose e balsamiche che aggiungono alla polposa dimensione del frutto, un'extra-dimensione di fragranza dolcemente clorofillosa. Superiore la potenza e la dimensione, assai nitido nell'esecuzione enologica, un vino dalla souplesse gusto-aromatica felpata, di apprezzata impostazione bordolese.

Data degustazione: 25-06-04 - Tipo di vino: Rosso - Prezzo: D - Bottiglie: 19.828 - 1° annata di produzione: 1997 - Uve: Carmenère - Comune di ubicazione vignetof: Adro e Cazzago San Martino - Nome e superficie vignetof: 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. calsarsa 1.481 piante/ha - Età media delle viti: 28 anni - Resa uva e per ceppo dedotta: 70 qli 4,73 Kg - Periodo vendemmia: settembre - Vasche di fermentazione: acciaio inox - Durata: 12 giorni - Temperatura: 21/31°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: 13 mesi - Stabilizzazione del prodotto: /