

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (Bs)
 Tel. 030 7766111 - Fax 030 7268425
 e-mail: caedelbosco@caedelbosco.com
 web: www.caedelbosco.com
 Anno di fondazione azienda: 1968
 Superficie vitata: 145 ettari
 Visite/soggiorno/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.



FRANCIACORTA

FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI BRUT 1997

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



● Che sia un grande Franciacorta, nulla quaestio, ed infatti anche quest'anno eccolo inerparsi sul sentiero dell'eccellenza assoluta della nostra guida, raggiungendola come 2004 e nel 2003. A dire il vero il 1997 in degustazione ha avuto un percorso meno facile e scontato, rispetto agli anni passati. Sempre ben fatto, con tutti i fondamentali e gli "accessori" al posto giusto, ma con qualcosa in meno, l'emozione. Ma può bastare ciò per non far guadagnare le 5 sfere all'Annamaria Clementi? Ebbene no, come si vedrà leggendo la degustazione che segue. Nel bicchiere è di colore giallo dorato brillante, con un perlage fine e continuo ed una spuma abbondante. Al naso risulta intenso, persistente, fresco, fragrante, elegante. I sentori agrumati di arancia, pompelmo e lime, accompagnati da note di pera, pesca, mela e banana evolvono in toni di miele, pasta di mandorle e caffè, con interessanti note di tostatura e percezioni minerali, il cui fondersi accentua la raffinatezza. Come il naso, la bocca pulita, morbida ed equilibrata, invita al riassaggio, svelandosi in tutta la sua finezza ed eleganza, assistita da un corpo che non prende mai il sopravvento. Il retolfatto, in linea con le precedenti fasi della degustazione, anch'esso lungo e persistente prosegue i toni del naso, arricchendoli con sentori di pistacchio, nespola, fiori di biancospino e gelsomino, amaretto e vaniglia che progrediscono nelle note minerali di pietra focaia e di caffè.

Un delicato carpaccio di ricciola con salsa di zenzero e pistacchi è uno dei matrimoni ideali per tanto alchemico equilibrio.

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA BRUT

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



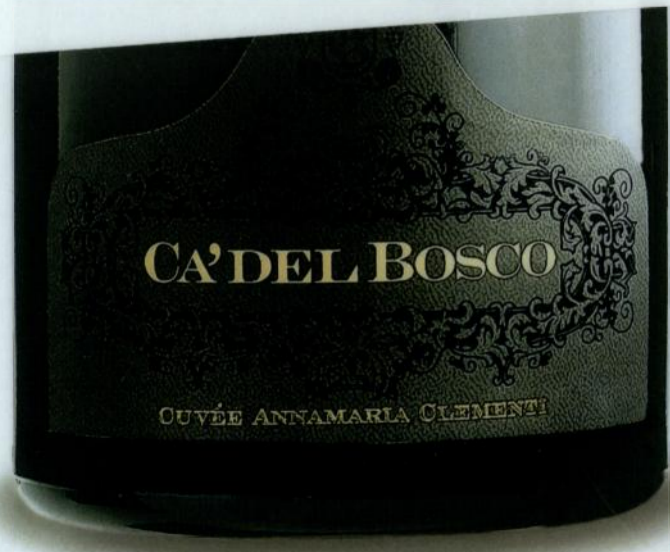
● Non è certo un'azienda che ha bisogno di presentazione, ma possiamo solo ricordare che più di una volta, mettendo a confronto i suoi vini di punta con grandi spumanti d'Oltralpe, è uscita vincitrice. Il campione che stiamo assaggiando è il vino d'ingresso dell'ampia gamma della produzione e si presenta con un bel colore giallo paglierino carico con riflessi dorati ed ha un perlage fine e persistente. Ha una buona intensità olfattiva ed evoca sensazioni dolci di mandarino, accompagnate da riconoscimenti di mela, ananas ancora verde e nespola, per poi passare alla crosta di pane e ad una nobile crosta fiorita. In bocca è sicuramente migliore perché è morbido ed innervato da una giusta acidità anche se su un corpo di media "stazza". I ricordi che lascia di sé si possono ricondurre a quelli già descritti al naso. Anche in questa edizione lo troviamo ancora un poco sotto tono in confronto ad anni passati, tecnicamente ineccepibile, ma poco coinvolgente.



Bene accanto a dei garganelli con filetti di triglia e granella di mandorle.

LE GUIDE DI
CUCINA VINI

Bere spumante 2005



La bacheca di Bere spumante

Alla terza edizione della guida, è giusto elencare i vini pluridecorati in tre anni di lavoro. È un dato interessante, indice di continuità produttiva ad alti livelli, di affidabilità qualitativa, di capacità di proporre vini che non stancano mai. Un dato utile per tutti i consumatori.



Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Brut (1995-1996-1997)
Ca' del Bosco

Le cinque sfere del 2005



Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Brut 1997
Ca' del Bosco