

# Ca' del Bosco

## CA' DEL BOSCO

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (BS) - Tel. 030 7766111  
Fax 030 7268425 - www.cadelbosco.it - cadelbosco@caedelbosco.com

Anno di fondazione: 1968

Proprietà: Ca' del Bosco spa

Presidente: Maurizio Zanella - Enologo: Stefano Capelli

Totale bottiglie prodotte: 1.075.000

Ettari totali vitati di proprietà: 4 + 143 in affitto

Vendita diretta prevista: no

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Barbara Ziliani

Come arrivarci: dalla A4 uscire a Rovato, proseguire in direzione del lago d'Isèo per circa 1,5 km.

*Una splendida serie di fuoriclasse, è la squadra messa in campo quest'anno da Maurizio Zanella, Oscar del Vino 2004 Miglior Produttore, che anche stavolta ha saputo gestire magistralmente le risorse vitivinicole della Ca' del Bosco. Nonostante l'azienda avesse già quanto di più moderno, funzionale e raffinato si potesse avere (era stata completamente rimodernata in tempi recenti), la cantina è stata nuovamente oggetto di lavori che anche questa volta lasceranno stupefatti tutti coloro che avranno la fortuna di visitarla. L'inaugurazione è prevista per Febbraio 2005 e di certo non mancherà il vino per brindare.*

### FRANCIACORTA CUVÉE ANNA MARIA CLEMENTI 1997



**Tipologia:** Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 60%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 20% - **Gr.** 12,5% - **€** 59 - **Bottiglie:** 35.000 - Interpretazione magistrale di una grande annata, fin dal colore paglierino di estrema brillantezza. Il profumo sviluppa un ampio spettro di note fruttate coniugate a note floreali di albicocca, mela limoncella e fiori di acacia. Sullo sfondo occhieggiano toni di nocciola fresca e spezie dolci. È un gioiello di armonia e freschezza; possiede una struttura di gran razza e un finale lungo e delicato, sensuale. Il mosto inizia la fermentazione alcolica in acciaio e la termina, insieme alla malolattica, in barrique di rovere da 228 l. Maturato in barrique per ulteriori 7 mesi. Rifermentato in bottiglia, sosta sui lieviti per 68 mesi. A tutto pasto, evitando carni elaborate.

### FRANCIACORTA SATÈN 1999



**Tipologia:** Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 75%, Pinot Bianco 25% - **Gr.** 12,5% - **€** 34 - **Bottiglie:** 24.700 - Un bel paglierino venato di bagliori dorati, perlage fitto e fine. Al naso sviluppa una fragrante quanto elegante complessità olfattiva. Emergono sentori di mela, banana, pompelmo rosa e buccia di cedro su uno sfondo di delicata speziatura. L'elegante stoffa del vino e il delizioso equilibrio emergono accompagnati da una nota leggermente agrumata. Incredibilmente lunga e vellutata, la persistenza finale. Fermentazione alcolica in acciaio dove è maturato per 7 mesi. Sosta sui lieviti per 42. Magistrale in abbinamento con il sashimi.

### 2004 Maurizio Zanella 2000 ~ Pinéro 2000 Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1996

### PINÉRO 2001



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gr.** 14% - **€** 58 - **Bottiglie:** 13.450 - Il colore è il rosso rubino bello, profondo e trasparente del Pinot Nero. Il profumo è estremamente complesso. Intrigante e fruttato con sentori di mirtillo, ribes e confettura di lamponi, fusi sapientemente a gradevoli note tostate, speziate, vanigliate. Un vino delizioso, di sostenuto tenore alcolico, comunque piacevolissimo e di straordinaria bevibilità ed eleganza. Vendemmia a fine Agosto, macerazione a contatto con le bucce in acciaio per 17 gg. Fermentazione alcolica completata in barrique nuove, dove

svolge anche la malolattica e dove resta a maturare per 15 mesi prima del lungo affinamento in bottiglia. Filetto alla bourguignonne.

### MAURIZIO ZANELLA 2001

**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 30%, Merlot 20% - **Gr.** 13,5% - **€** 51 - **Bottiglie:** 36.500 - Il rosso rubino ha profondità e intensità incredibili. I profumi, complessi e concentrati, mostrano già sfumature di catrame insieme a note di visciola sotto spirito, ribes, pepe e liquirizia. Al gusto rivela una struttura compatta, morbida ed equilibrata. Il finale è molto lungo, speziato e persistente. Vino raffinato, di notevole personalità, a un passo dall'eccellenza. Fermentazione alcolica e malolattica in barrique nuove, dove matura per altri 14 mesi prima di passarne altri 23 in bottiglia. Su costata al forno con salsa al pepe nero.

### FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO 2000

**Tipologia:** Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 68%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 12% - **Gr.** 12,5% - **€** 32 - **Bottiglie:** 26.600 - Giallo paglierino carico e spuma cremosa. Profumo che ricorda la mela cotogna, i fiori bianchi e il pane appena sfornato, il tutto in un'armoniosa composizione che chiude su delicate sensazioni di nocciola. In bocca è fresco, vivo, con un gusto deciso e sorretto da un finale lungo e aristocratico. A un soffio dal gradino più alto. Fermentazione e maturazione in acciaio per 8 mesi. Sosta in bottiglia sui lieviti per 39 mesi. Con l'aragosta alla catalana.

### TERRE DI FRANCIACORTA CHARDONNAY 2002 - € 47

CARMENERO 2001 - Carmenere 100% - € 52

### FRANCIACORTA BRUT 2000

Chardonnay 68%, Pinot Bianco 20%, Pinot Nero 12% - € 31

### FRANCIACORTA BRUT

Chardonnay 75%, Pinot Nero 13%, Pinot Bianco 12% - € 21

### TERRE DI FRANCIACORTA BIANCO CURTEFRANCA 2003

Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20% - € 17

DUEMILAVINI  
Il Libro Guida ai Vini d'Italia



2005

Associazione Italiana Sommelier

