

CA' DEL BOSCO



Ca' del Bosco S.p.A.
- Via Case Sparse, 20 -
25030 Erbusco (BS) -
tel. 0307766111, - fax
0307268425 - e-mail:
cadelbosco@cadelbosco.
com - www.cadelbosco.it

Ca' del Bosco

- Responsabili della produzione: **Stefano Capelli** -
Anno avviamento: 1968 - Vini prodotti: 13 -
Bottiglie prodotte: 1.075.000 - Ettari: 147 -
Percentuali uve o vini acquistati: solo uve di proprie-
tà - Campioni: forniti dal produttore

VINI DEGUSTATI NEL PERIODO

CARMENERO 2001



87 Indice di Piacevolezza (C: 29 E: 29 I: 29)

VP: 5,97 QQ: 7,78 ACQ: 6,88

Vino: Rosso - Prezzo: D - Bottiglie: 19.828 -
Uve: *Carmenère* - Data deg.: 25-06-04 -
Vino-Cibo: *carne*

MAURIZIO ZANELLA 2001



84 Indice di Piacevolezza (C: 28 E: 28 I: 28)

VP: 5,78 QQ: 7,96 ACQ: 6,87

Vino: Rosso - Prezzo: D - Bottiglie: 34.577 -
Uve: *Cabernet Sauvignon* 50%, *Cabernet Franc* 20%, *Merlot* 30% - Data deg.: 25-06-04 -
Vino-Cibo: *carne*

CHARDONNAY TERRE DI FRANCIACORTA

BIANCO 2002

80 Indice di Piacevolezza (C: 23 E: 29 I: 28)

VP: 5,56 QQ: 7,35 ACQ: 6,46

Vino: Bianco - Prezzo: D - Bottiglie: 25.639 -
Uve: *Chardonnay* - Data deg.: 25-06-04 -
Vino-Cibo: *fritti - primi piatti*

PINÉRO 2001

80 Indice di Piacevolezza (C: 29 E: 26 I: 25)

VP: 5,41 QQ: 6,84 ACQ: 6,13

Vino: Rosso - Prezzo: D - Bottiglie: 13.087 -
Uve: *Pinot Nero* - Data deg.: 25-06-04 -
Vino-Cibo: *minestre/zuppe - carne*

CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI 1997

79 Indice di Piacevolezza (C: 27 E: 26 I: 26)

VP: 5,33 QQ: 7,44 ACQ: 6,39

Vino: Spumante - Prezzo: D - Bottiglie: 32.450 -
Uve: *Chardonnay* 60%, *Pinot Bianco* 20%, *Pinot Nero* 20% - Data deg.: 25-06-04 -
Vino-Cibo: *pizze/focacce/torte salate - antipasti*

BRUT SA



78 Indice di Piacevolezza (C: 25 E: 26 I: 27)

VP: 6,1 QQ: 9,33 ACQ: 7,72

Vino: Spumante - Prezzo: D - Bottiglie: 472.570 -
Uve: *Chardonnay* 75%, *Pinot Bianco* 12%, *Pinot Nero* 13% - Data deg.: 25-06-04 -
Vino-Cibo: *pizze/focacce/torte salate - antipasti*

SATÈN MILLESIMATO 1999

78 Indice di Piacevolezza (C: 26 E: 26 I: 26)

VP: 5,68 QQ: 7,14 ACQ: 6,41

Vino: Spumante - Prezzo: D - Bottiglie: 24.742 -
Uve: *Chardonnay* 75%, *Pinot Bianco* 25% - Data deg.: 25-06-04 -
Vino-Cibo: *pizze/focacce/torte salate - antipasti*

BRUT MILLESIMATO 2000

77 Indice di Piacevolezza (C: 26 E: 26 I: 25)

VP: 5,66 QQ: 7,33 ACQ: 6,5

Vino: Spumante - Prezzo: D - Bottiglie: 36.200 -
Uve: *Chardonnay* 68%, *Pinot Bianco* 20%, *Pinot Nero* 12% - Data deg.: 25-06-04 -
Vino-Cibo: *antipasti/stuzzichini a base di pesce - antipasti*

CURTEFRANCA BIANCO 2003

77 Indice di Piacevolezza (C: 22 E: 27 I: 28)

VP: 6,23 QQ: 8,4 ACQ: 7,32

Vino: Bianco - Prezzo: D - Bottiglie: 155.300 -
Uve: *Chardonnay* 80%, *Pinot Bianco* 20% - Data deg.: 25-06-04 -
Vino-Cibo: *pesce*

DOSAGE ZERO MILLESIMATO 2000

77 Indice di Piacevolezza (C: 26 E: 25 I: 26)

VP: 5,66 QQ: 7,08 ACQ: 6,37

Vino: Spumante - Prezzo: D - Bottiglie: 25.800 -
Uve: *Chardonnay* 68%, *Pinot Bianco* 20%, *Pinot Nero* 12% - Data deg.: 25-06-04 -
Vino-Cibo: *antipasti/stuzzichini a base di pesce - antipasti*

VINI DEGUSTATI

ROSÉ MILLESIMATO 1999

80 Indice di Piacevolezza (C: 25 E: 28 I: 27)

Vino: Spumante - Prezzo: D

CURTEFRANCA ROSSO 2001

77 Indice di Piacevolezza (C: 25 E: 26 I: 26)

Vino: Rosso - Prezzo: B

ALTRI VINI

Brut di *Pinot Nero* - Elfo 10 - Elfo 11 - Elfo 8 -
Franciacorta Bianco - *Franciacorta Rosso* - *Sebino*

COMMENTO CONCLUSIVO

Stabile su livelli complessivi di ottima piacevolezza il bicchiere Ca' del Bosco. Gli spumanti si confermano fra i più ricchi, sempre ben morbidi al gusto e netti nei profumi. Dote quasi ultima in cui spicca il Brut, di apprezzata fragranza. Come sempre dalla polpa di superiore fitezza il Cuvée Annamaria Clementi 1997, certo fra le bollicine più consistenti d'Italia. Ottima la pulizia enologica esecutiva del Curtefranca Bianco 2003; gran suadenza speziata dal qualificante Chardonnay Terre di Franciacorta Bianco 2002, estremamente morbido al gusto. Rossi di polpa e di bella souplesse. Il potente e balsamico Pinéro 2001, il bordolese Maurizio Zanella 2001, dal frutto in superiore evidenza, infine il Carmenero 2001: la sua mora in speziata confettura, il valore più alto del tasting. Complimenti.

INDICI MEDI	2005	2004	Δ
Piacevolezza	79,7	80	-0,38%
Consistenza	26,1	25,63	+1,83%
Equilibrio	26,8	27,27	-1,72%
Integrità	26,8	27,09	-1,07%
QQT	7,81	7,92	-1,39%

Luca Maroni

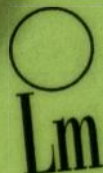
GUIDA DEI VINI ITALIANI 2005

PER SCEGLIERE VINI PIÙ PIACEVOLI

SEGNALAZIONE DELLE AZIENDE CON ATTIVITÀ DI AGRITURISMO

Abbinamenti vino-cibo per ogni vino degustato

Il metodo per valutare l'indice di piacevolezza di qualsiasi vino



Distribuito da
RCS Libri