

# Ca' del Bosco

## CA' DEL BOSCO

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

**Anno di fondazione:** 1968 - **Proprietà:** Ca' del Bosco spa  
**Presidente:** Maurizio Zanella - **Enologo:** Stefano Capelli  
**Totale bottiglie prodotte:** 1.500.000 - **Ettari totali vitati di proprietà:** 150  
**Vendita diretta prevista:** no - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Gianluca Fedolfi - **Come arrivarci:** dalla A4 uscire a Rovato, proseguire in direzione del Lago d'Iseo per circa 1,5 km.

*L'azienda di Maurizio Zanella si conferma ancora una volta leader indiscussa del panorama franciacortino. La personalità dei vini è impressionante, costante, e rispecchia sia la vocazione del territorio, sia la grande professionalità aziendale, sia la personalità del grande Maurizio Zanella, spirito "mosso", mai soddisfatto, alla ricerca della perfezione. La Cuvée Anna Maria Clementi offre la consueta, magistrale, degustazione e non si può non sottolineare la prova del Satèn, che raggiunge il miglior punteggio grazie ad una struttura imponente ma di grande armonia.*

### FRANCIACORTA CUVÉE ANNA MARIA CLEMENTI 1998



**Tipologia:** Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 60%, Pinot Bianco 20%, Pinot Nero 20% - **Gr.** 12,5% - **€** 61 - **Bottiglie:** 32.000 - Colore giallo paglierino molto intenso di estrema luminosità. Al naso offre spiccate sensazioni floreali dolci e fruttate, integrate da note citrine di pompelmo, di vaniglia e nocciola. La bocca è altrettanto complessa e coesa: acidità e sapidità, insieme a spuma fine e cremosa, fanno da sponda a morbidezza e spalla alcolica, determinando un ottimo equilibrio e una persistenza lunghissima. Vinificato in acciaio e in rovere da 228 l, permane sui lieviti per 66 mesi. Branzino al finocchio selvatico.

### FRANCIACORTA SATÈN 2000



**Tipologia:** Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 75%, Pinot Bianco 25% - **Gr.** 13% - **€** 34 - **Bottiglie:** 30.200 - Di un bellissimo e luminoso giallo dorato, che introduce un'effervescenza di grande finezza e persistenza. All'olfatto è di rara intensità: emerge dapprima un fragrante fruttato bianco maturo di mela e pesca, seguito poi da bei toni minerali e da un sottofondo citrino e di miele. All'assaggio conferma classe superba, con magnifica struttura e ottimo equilibrio. Carezzevoli bollicine anticipano un finale sapido e speziato. Vinificazione e maturazione in acciaio; permane sui lieviti per 42 mesi. Coda di rospo in salsa di porri.

### PINÉRO 2002

**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 58 - **Bottiglie:** 5.700 - Rosso rubino trasparente e consistenza. Al naso emerge un intrigante sottofondo etereo, su cui si innestano toni di piccoli frutti rossi, composta di mirilli, cuoio, spezie e rosa canina. In bocca è morbido e di grande eleganza complessiva: freschezza e struttura tannica sono ottimamente supportate da alcol e glicerina. Buona armonia complessiva. Vinificazione in acciaio e barrique. Con capretto al forno.



### FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO 2001

**Tipologia:** Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20% - **Gr.** 12,5% - **€** 33 - **Bottiglie:** 38.000 - Bel giallo paglierino con bollicine fini e abbastanza numerose. Il profumo è molto intenso, con riconoscimenti dolci di miele, ananas, nocciola, mela limoncella e coriandolo. In bocca è fresco e dall'impatto deciso, con buona persistenza e ottimo equilibrio. Finale lungo che lascia la bocca ottimamente pulita. Sui lieviti per 29 mesi. Conchiglie di insalata russa.

### FRANCIACORTA BRUT

**Tipologia:** Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 80%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 10% - **Gr.** 12,5% - **€** 21 - **Bottiglie:** 492.700 - Colore giallo paglierino carico con bollicine molto fini e numerose. Al naso esprime sensazioni intense ed eleganti di vaniglia, frutta a polpa gialla, nocciola e crosta di pane. In bocca è di grande piacevolezza, grazie ad una struttura di livello e in grande equilibrio. Sui lieviti per 21 mesi. Canapé alla maionese.

### TERRE DI FRANCIACORTA CHARDONNAY 2003 - € 47

Intenso e strutturato. Crema di patate.

**FRANCIACORTA BRUT ROSÉ 2001** - Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%  
€ 31,50 - Fine e persistente. Riso con crema di zucca.

**ELFO 14 2004** - Sauvignon, a.v. - € 19,50  
Fresco e sapido. Gnocchi alle olive.

### TERRE DI FRANCIACORTA BIANCO CURTEFRANCA 2004

Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20% - € 17 - Floreale ed equilibrato. Sarde alle erbe.

### TERRE DI FRANCIACORTA ROSSO CURTEFRANCA 2003

Merlot 36%, Cabernet Sauvignon 21%, Cabernet Franc 17%, Barbera 13%, Nebbiolo 13% - € 15 - Equilibrato e morbido. Roast beef.

### TERRE DI FRANCIACORTA ROSSO 2002

Merlot 31%, Cabernet Sauvignon 29%, Cabernet Franc 18%, Barbera 11%, Nebbiolo 11% - € 35 - Intenso e speziato. Salsicce al forno.

