

CA' DEL BOSCO



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

- 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

CA' DEL BOSCO ROSSO 2002



A

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

VP: / QQ: / ACQ: /

Vino: Rosso - Prezzo: / - Bottiglie: / - Uve: /
- Data deg.: 18-07-05 - **Vino-Cibo: carne**

PINÉRO 2002



84 Indice di Piacevolezza (C: 29 E: 27 I: 28)

VP: 5,68 QQ: 7,18 ACQ: 6,43

Vino: Rosso - Prezzo: F - Bottiglie: 13.087
- Uve: Pinot Nero - Data deg.: 18-07-05 -
Vino-Cibo: minestre/zuppe - carneCHARDONNAY TERRE DI FRANCIACORTA
BIANCO 2003

83 Indice di Piacevolezza (C: 26 E: 29 I: 28)

VP: 5,77 QQ: 7,63 ACQ: 6,7

Vino: Bianco - Prezzo: E - Bottiglie: 25.639
- Uve: Chardonnay - Data deg.: 18-07-05
- **Vino-Cibo: fritti - pesce**

CURTEFRANCA ROSSO 2003



82 Indice di Piacevolezza (C: 28 E: 27 I: 27)

VP: 7,53 QQ: 9,36 ACQ: 8,45

Vino: Rosso - Prezzo: B - Bottiglie: 263.116
- Uve: Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet
Franc 19%, Merlot 27%, Nebbiolo 16%,
Barbera 13% - Data deg.: 18-07-05 -
Vino-Cibo: carne

CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI 1998

80 Indice di Piacevolezza (C: 28 E: 26 I: 26)

VP: 5,4 QQ: 7,53 ACQ: 6,47

Vino: Spumante - Prezzo: F - Bottiglie:
32.450 - Uve: Chardonnay 60%, Pinot
Bianco 20%, Pinot Nero 20% - Data deg.:
18-07-05 - **Vino-Cibo: pizze/focacce/
torte salate - antipasti**

ROSÉ MILLESIMATO 2001

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

VP: 6,38 QQ: 6,4 ACQ: 6,39

Vino: Spumante - Prezzo: D - Bottiglie:
7.408 - Uve: Chardonnay 60%, Pinot Nero
40% - Data deg.: 18-07-05 - **Vino-Cibo:
antipasti/stuzzichini a base di pesce
- antipasti**

SATÈN MILLESIMATO 2000

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

VP: 5,75 QQ: 7,23 ACQ: 6,49

Vino: Spumante - Prezzo: E - Bottiglie:
24.742 - Uve: Chardonnay 75%, Pinot
Bianco 25% - Data deg.: 18-07-05 - **Vino-
Cibo: pizze/focacce/torte salate - anti-
pasti**

BRUT MILLESIMATO 2001

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

VP: 5,73 QQ: 7,42 ACQ: 6,58

Vino: Spumante - Prezzo: E - Bottiglie:
36.200 - Uve: Chardonnay 68%, Pinot
Bianco 20%, Pinot Nero 12% - Data deg.:
18-07-05 - **Vino-Cibo: antipasti/stuzzi-
chini a base di pesce - antipasti**

CURTEFRANCA BIANCO 2004

77 Indice di Piacevolezza (C: 23 E: 27 I: 27)

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

Vino: Bianco - Prezzo: D - Bottiglie:
155.300 - Uve: Chardonnay 80%, Pinot
Bianco 20% - Data deg.: 18-07-05 - **Vino-
Cibo: pesce**

DOSAGE ZERO MILLESIMATO 2001

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

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

Vino: Spumante - Prezzo: E - Bottiglie:
25.800 - Uve: Chardonnay 68%, Pinot
Bianco 20%, Pinot Nero 12% - Data deg.:
18-07-05 - **Vino-Cibo: antipasti/stuzzi-
chini a base di pesce - antipasti**

BRUT SA



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

VP: 5,95 QQ: 9,1 ACQ: 7,53

Vino: Spumante - Prezzo: E - Bottiglie:
472.570 - Uve: Chardonnay 75%, Pinot
Bianco 12%, Pinot Nero 13% - Data deg.:
18-07-05 - **Vino-Cibo: pizze/focacce/
torte salate - antipasti**

ELFO 14 SA

74 Indice di Piacevolezza (C: 23 E: 26 I: 25)

VP: / QQ: / ACQ: /

Vino: Bianco - Prezzo: / - Bottiglie: / - Uve: /
- Data deg.: 18-07-05 - **Vino-Cibo: pesce**

VINI DEGUSTATI

CARMENERO 2001

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

Vino: Rosso - Prezzo: F

MAURIZIO ZANELLA 2001

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

Vino: Rosso - Prezzo: F

ALTRI VINI

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

COMMENTO CONCLUSIVO

Costante l'ottima qualità organolet-
tica del merito della proposta di Ca'
del Bosco. Lo Chardonnay Terre di
Franciacorta Bianco 2003, di calda
potenza, morbidamente solare, ben
interpreta la gran maturità di frutto
del millesimo di produzione. Così il
Curtefranca Bianco 2004, intenso al
profumo come la fresca annata da
cui ha avuto vita. Migliori del mil-
lesimo d'origine, senza dubbio, il
Pinéro 2002, di fragranza e suadenza
d'ascendenza speziata borgognotta,
il Ca' del Bosco Rosso 2002, cam-
pione da Annuario dei Migliori con
il suo composto di mora balsami-
ca di polposa souplesse bordolese.
Stabilmente alto infine il pregio, la
densa fittezza degli spumanti di Ca'
del Bosco. Con il Satèn Millesimato
2000, il Rosé Millesimato 2001, fra i
più prestanti delle rispettive categorie
e il Cuvée Annamaria Clementi 1998,
isolato al vertice con la sua cremosa,
suntuosa consistenza gusto-aromati-
ca. Complimenti.

INDICI MEDI	2006	2005	Δ
Piacevolezza	79,75	79,7	+0,06%
Consistenza	26,33	26,1	+0,88%
Equilibrio	26,58	26,8	-0,82%
Integrità	26,83	26,8	+0,11%
QQT	8	7,81	+2,43%

