



Spumanti d'Italia del Gambero Rosso 2006

Franciacorta Brut

Se è vero che un'azienda non si giudica dalle etichette "top" ma dai prodotti della linea base, cosa dire di Ca' del Bosco e del suo Franciacorta Brut? Tutto il bene possibile, dato che Maurizio Zanella, presidente, e Stefano Cappelli, enologo della maison, anche in questo caso ci stupiscono con un Brut dall'invidiabile equilibrio, fresco al naso come al palato di toni fruttati eleganti e nitidi, che scivola in fine bocca, dopo essersi dimostrato ricco ed elegante, su note più complesse di erbe aromatiche, agrumi e nuances piacevolmente tostate.

Ca' del Bosco
via Case Sparse, 20
Erbusco (BS)
tel. 0307766111
cadelbosco@cadelbosco.com
€ 35,30



Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi '98

Quella che per molti è la miglior cuvée italiana di metodo classico anche nell'annata '98 si presenta in grande spolvero. Ha un bel naso elegante, dai toni suadenti ed armonici di frutto con richiami intensi alle erbe aromatiche e officinali, al pompelmo ed a delicate coloriture boisé. Al palato è asciutto ed equilibrato, esprime grassezza di toni fruttati, è polposo, e offre in rapida sequenza note opulente di pesca bianca, albicocca, prugna gialla e susina per sfumare fresco, progressivo e articolato su note di vaniglia appena accennate con un'eco più complessa di toni minerali. Cosa dire di più?

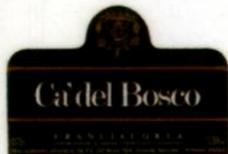
Ca' del Bosco
via Case Sparse, 20
Erbusco (BS)
tel. 0307766111
cadelbosco@cadelbosco.com
€ 103,30



Franciacorta Dosage Zéro '01

La nuova cantina della Ca' del Bosco è una struttura allo stato dell'arte da cui escono con cadenza inesorabile, vendemmia dopo vendemmia, veri gioielli enologici. È così per il Dosage Zéro '01, dal bel colore paglierino brillante con riflessi verdolini, che al naso si offre morbido su note di vaniglia e di frutto maturo, che virano su nuances di kiwi e uva spina di grande freschezza. Ad onta dell'assenza di liqueur al palato risulta morbido ed elegante seppur asciutto e sapido, ed esprime un tono fruttato vitale e nitido che sfuma elegante in un lungo e vivido finale.

Ca' del Bosco
via Case Sparse, 20
Erbusco (BS)
tel. 0307766111
cadelbosco@cadelbosco.com
€ 55,40



Franciacorta Satèn '00

Ca' del Bosco
via Case Sparse, 20
Erbusco (BS)
tel. 0307766111
cadelbosco@cadelbosco.com
€ 57,10

La celebre maison di Erbusco guidata con passione e talento da Maurizio Zanella propone ogni anno una serie di etichette ai massimi livelli di questo territorio. Lo conferma il Satèn '00, un Franciacorta di riferimento assoluto. Ha un colore paglierino verdolino brillante, un perlage di rara finezza e continuità, e al naso si apre su profumi complessi e seducenti di frutto maturo, con eleganti venature tropicali che virano su note di cedro candito, lieviti ed erbe aromatiche. Al palato è avvolgente e setoso, delicato eppure assertivo e tonico nel suo sviluppo, che termina lungo su note di burro, agrume candito e vaniglia.



Gambero Rosso