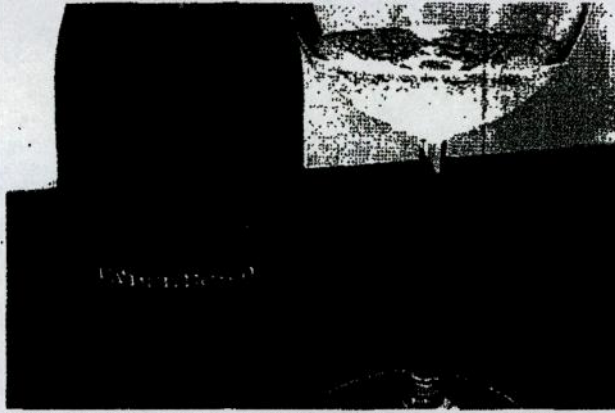


IL RITORNO. La Cuvèe Ca' del Bosco del 2004



L'«Annamaria Clementi» presto disponibile con la Cuvèe 2004

«Annamaria Clementi» con due diverse identità

È una delle etichette in assoluto più note, blasonate e premiate del panorama bresciano: un autentico «habituè» dei Tre Bicchieri, che ora sta per tornare sul mercato con il nuovo millesimo nella sua doppia identità.

Nelle prossime settimane sarà disponibile l'annata 2004 della Cuvèe Annamaria Clementi, il Franciacorta che da anni rappresenta la bandiera d'eccellenza dell'azienda agricola Ca' del Bosco di Erbusco: sarà proposto sia nella versione tradizionale che in quella Rosè, a rispecchiare un equilibrio, quello per l'appunto della vendemmia 2004, che l'azienda ha definito «particolarmente espressiva per i Millesimati». La raccolta moderatamente tardiva delle uve ha

accentuato il profilo di «freschezza, mineralità e finezza» dei due Clementi, cui un affinamento di ben sette anni sui lieviti ha poi donato una complessità olfattiva di grande armonia.

Il Brut viene prodotto con le uve Chardonnay e Pinot Nero dei 16 migliori appezzamenti Ca' del Bosco, vinificati separatamente in piccole botti di rovere. Il Rosè invece è ottenuto con sole uve Pinot Nero, raccolte da vigneti adiacenti l'azienda (Canelle 11, Poligono 3 e Poligono 4): i grappoli sono stati vinificati con il metodo saignée, una macerazione breve che, per l'annata di riferimento, è durata solo 40 ore prima della spillatura della miglior frazione del mosto, destinata alla vinificazione in rovere. ●

