

Articolo pubblicato sul sito civiltadelbere.com

civiltadelbere.com

Più : www.alexa.com/siteinfo/civiltadelbere.com

Estrazione : 24/10/2012 15:04:04
 Categoria : Attualità
 File : piwi-9-12-215786-20121024-521879692.pdf
 Audience :

<http://www.civiltadelbere.com/ca-del-bosco-presenta-la-vintage-collection-2008/>

Ca' del Bosco presenta la Vintage Collection 2008

Il 23 ottobre a Milano, nelle Sale del Re in Galleria Vittorio Emanuele, la Casa vitivinicola franciacortina Ca' del Bosco ha presentato la sua Vintage Collection.

Fra le installazioni digitali di Giuseppe La Spada, Ca' del Bosco ha offerto alla stampa specializzata e agli ospiti tre Millesimi di eccellenza: Brut, Dosage Zéro e Satèn 2008.

Protagonista della serata, giocata sul connubio tra arte e vino, anche il nuovo packaging dei vini.

L'ARTE E IL VINO - Oltre al cambio di etichetta, la principale novità

"d'immagine" di questa Vintage Collection risiede nella forma delle bottiglie, che resta tradizionale ma si presenta più scura e più allungata, per dare ai lieviti una maggiore superficie su cui adagiarsi.

La collezione ha "sfilato" in questo evento esclusivo grazie al contributo di Giuseppe La Spada, unico artista digitale italiano a vincere il Webby Award (2007), che ha presentato la sua performance With All Your Senses, per la prima volta a Milano.

VINTAGE COLLECTION 2008 - Il nuovo packaging punta a risaltare quel Metodo Ca' del Bosco tanto apprezzato a livello internazionale, che si esprime con un grande rispetto della natura in vigna, e con un'attenzione maniacale ai processi di vinificazione.

Dopo la raccolta manuale, le uve in cantina seguono un rigoroso percorso di raffreddamento, cernita manuale, lavaggio, spremitura in assenza di ossigeno; il mosto destinato a questa Vintage Collection viene poi vinificato in piccole botti di legno per soli 5 mesi, così da ottenere la massima complessità aromatica.

L'annata 2008 si caratterizza per la regolarità della stagione, quando la vite non ha subito stress



Copyright civiltadelbere.com -

1/2

Articolo pubblicato sul sito civiltadelbere.com

civiltadelbere.com

Più : www.alexa.com/siteinfo/civiltadelbere.com

Estrazione : 24/10/2012 15:04:04
 Categoria : Attualità
 File : piwi-9-12-215786-20121024-521879692.pdf
 Audience :

<http://www.civiltadelbere.com/ca-del-bosco-presenta-la-vintage-collection-2008/>

idrici; in questi tre Millesimi la maturità, la struttura, la densità e l'equilibrio concorrono per dare a ciascuna etichetta un grandissimo potenziale di invecchiamento

Copyright civiltadelbere.com -

2/2



Dicono di noi	Metodo di produzione	Punzecchiature	Bollicine... a tavola	Riconoscimenti	Festival Franciacorta in cantina					
Alta Langa Docg	Asolo Prosecco Docg	Asti e Moscato d'Asti Docg	Franciacorta Docg	Oltrepò Pavese Docg	Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Docg	Alto Adige Doc	Trento Doc	Altre Bollicine	Cava	Champagne



Franciacorta Vintage Collection Brut 2008 Cà del Bosco

Denominazione: Franciacorta Docg

Metodo: classico

Uvaggio: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero

Giudizio:

Bene, dirà qualcuno, ora che ci ha informato che i millesimati di [Cà del Bosco](#), il Brut, il Satèn, il Dosage Zero, [hanno cambiato aspetto ed etichetta](#) e sono stati ribattezzati [Vintage Collection](#), può anche dirci se la qualità è cambiata?

Devo rassicurare subito i fan, che sono numerosi, di questi vini e dire loro che il livello qualitativo (come pure il prezzo, ahinoi..) è rimasto inalterato. E se possibile si è ancora più innalzato.

Qualcuno magari non sarà d'accordo, oppure giudicherà eccessivamente sbilanciata questa mia affermazione, ma io sono persuaso, e lo sono da molti anni, che di fronte a questo trio di Franciacorta millesimati ci troviamo ai vertici della denominazione e che sia difficile (non dico impossibile) trovare altri vini che siano tanto buoni e che vantino la stessa costanza qualitativa nel tempo.

Vini buoni e molto buoni, se Bacco vuole, in Franciacorta, con tanti competitors sulla piazza, non mancano di certo, ma i fuoriclasse, gli "outstanding wines", quelli che fanno la differenza e segnano un netto distacco tra loro e gli altri, sono pochi e questi tre vini che compongono la nuova Vintage collection ne fanno sicuramente parte.



Resta informato

Iscriviti alla newsletter

Con l'iscrizione accetto i termini della [Privacy Policy](#).

Nome:

E-mail:

[Iscriviti](#)

made in vino

Regala

Il sapore di un pensiero

[Pubblicità su Le Mille Bolle Blog](#)

[Iscriviti al feed RSS](#)

redazione@lemillebolleblog.it

[Glossario](#)

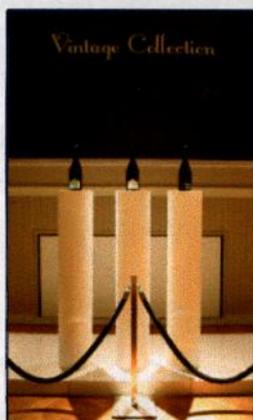
[Eventi](#)

[Link](#)

Ricerca

[Cerca](#)

L'autore



L'ARTE E IL VINO – Oltre al cambio di etichetta, la principale novità “d’immagine” di questa Vintage Collection risiede nella forma delle **bottiglie**, che resta tradizionale ma si presenta più scura e più allungata, per dare ai lieviti una maggiore superficie su cui adagiarsi. La collezione ha “sfilato” in questo evento esclusivo grazie al contributo di **Giuseppe La Spada**, unico artista digitale italiano a vincere il Webby Award (2007), che ha presentato la sua performance **With All Your Senses**, per la prima volta a Milano.

VINTAGE COLLECTION 2008 – Il nuovo packaging punta a risaltare quel **Metodo Ca' del Bosco** tanto apprezzato a livello internazionale, che si esprime con un grande rispetto della natura in vigna, e con un'attenzione maniacale ai processi di vinificazione. Dopo la raccolta manuale, le uve in cantina seguono un rigoroso percorso di raffreddamento, cernita manuale, lavaggio, spremitura in assenza di ossigeno; il mosto destinato a questa **Vintage Collection** viene poi vinificato in piccole botti di legno per soli 5 mesi, così da ottenere la massima complessità aromatica. L'**annata 2008** si caratterizza per la regolarità della stagione, quando la vite non ha subito stress idrici; in questi tre Millesimi la maturità, la struttura, la densità e l'equilibrio concorrono per dare a ciascuna etichetta un grandissimo **potenziale di invecchiamento**.

Marianna Corte

[Leggi tutti gli articoli di Marianna Corte](#)

Share This: [Twitter](#) [Digg](#) [Stumble Upon](#) [Reddit](#) [Delicious](#) [Facebook](#)

Scrivi un commento

Aggiungi il tuo commento o [trackback](#) dal tuo sito. Puoi anche [sottoscrivere i commenti](#) via RSS.

La tua email non verrà pubblicata. I contrassegnati dal simbolo * sono obbligatori.

Nome*
Email*
Pagina web
Commenta
<input type="button" value="Inserisci"/>

ARTICOLI CORRELATI

- [Miti enologici made in Italy alla New World Wine Experience](#)
- [Speciale Toscana: Castello di Bolgheri](#)
- [San Salvatore: abito di Dorflès, corpo di Cotarella](#)
- [Annate storiche: Fontana Candida, la denominazione al centro](#)
- [Sfursat 5 Stelle, la leggenda in 16 annate](#)



Dirò di più, anche se riconosco la grandezza della [Cuvée Annamaria Clementi](#), al mio gusto si attaglia maggiormente questo trio di vini, che hanno una piacevolezza e una capacità di beva davvero fuori misura. Fatta questa doverosa "esternazione", ed espressa un'unica perplessità, legata alla bottiglia scelta, molto bella a vedersi, ma pesantissima, passo a raccontarvi le mie impressioni di degustazione del primo dei tre vini di questa nuova Collection che ho degustato, il **Brut millesimato annata 2008**.

Un vino semplicemente strepitoso sintesi di uve Chardonnay 55%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 30%, provenienti da qualcosa come 22 vigneti diversi: 13 vigne a Chardonnay, dall'età media di 31 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca e Passirano, 2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 21 anni, ubicate nel Comune di Passirano, 7 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 19 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Passirano.

Uve vendemmiate nella terza decade dell'agosto 2008, con resa media per ettaro pari a 8.800 chilogrammi di uva, equivalenti a 3.800 litri di vino (resa in vino: 43%). Come prevede il protocollo tecnico della Vintage Collection le uve, "appena raccolte a mano in piccole cassette, vengono classificate e raffreddate. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare di esclusive "terme degli acini".

Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un tunnel di asciugatura. Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, tutti i mosti dei vini base fermentano in piccole botti di rovere. Per ricercare la massima complessità aromatica e potenza espressiva, senza perdere eleganza, l'elevage in botte ha una durata di soli 5 mesi.

Una coppia di serbatoi volanti permette il travaso dei vini per gravità, dalle piccole botti ai serbatoi di affinamento. Trascorsi 8 mesi dalla vendemmia si procede alla creazione della cuvée".

Il **Vintage Collection Brut 2008** è, come dicevo, risultato di un'unione di 22 vini base di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero che conferiscono al prodotto finito un particolare profilo, ricco e complesso. La maggior percentuale di Pinot Nero gli conferisce potenza e nobiltà, ulteriormente rafforzate da un lungo affinamento in bottiglia.

Il dégorgeamento avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti".

Con un affinamento sui lieviti intorno ai 48 mesi, e tiraggio del giugno 2009 (e sboccatura estate 2012, con un apporto in zuccheri pari a 2,5 grammi/litro) il vino, dati analitici che parlano di alcool: 12,5%, pH: 3,06; acidità totale: 6,15 grammi/litro; acidità volatile: 0,30 grammi/litro, è apparso in strepitosa forma al mio assaggio.

Colore paglierino oro molto intenso, brillante, ricco di riflessi luminescenti, sprigiona nel bicchiere (in questo caso trovo adatto [il nuovo calice Franciacorta](#)) un perlage molto sottile, continuo, dall'andamento piacevolmente zigzagante.

Il primo impatto al naso è di quelli da autentico *coup de foudre*: freschissimo, delicato, elegantissimo, eppure complesso e ricchissimo di sfumature che vanno dalla nocciola e dalla mandorla appena tostata, alla frutta tropicale, alla pesca gialla sino al burro salato, alla crosta di pane, per poi passare alla gamma degli agrumi, dei fiori bianchi, con un'estrema finezza, una grande abbondanza di sale, una notevole mineralità che conferisce leggerezza, slancio al bouquet.

E l'innamoramento, il colpo di fulmine continua e prosegue, più appassionato, con molti altri elementi a rafforzarne le ragioni (e come diceva Pascal *Le cœur a ses raisons, que la raison ne connaît point*) dal primo attacco in bocca, che è contemporaneamente soave e delicato, carezzevole, eppure deciso, intenso, assertivo, con il vino che si dispone

Sono nato a Milano nel 1956, ma vivo da oltre quarant'anni a Bergamo, e ho avviato la mia attività giornalistica nel 1979. Sono giornalista pubblicista dal 1981 e dopo aver collaborato, scrivendo di libri, cultura, musica classica (e di gastronomia), a quotidiani come La Gazzetta di Parma, Il Giornale, La Gazzetta ticinese e Il Secolo [...]



[Leggi tutto](#)

Ultime degustazioni

Franciacorta Vintage Collection Brut 2008 Cà del Bosco

*Franciacorta Docg
Metodo classico
Chardonnay, Pinot
bianco, Pinot nero*

Franciacorta Extra Brut e Rosé Corte Bianca

*Franciacorta Docg
Metodo classico
Chardonnay, Pinot
nero*

*Franciacorta Docg
Metodo classico
Pinot nero,
Chardonnay*

Franciacorta Satèn 2008 Arcari & Danesi

*Franciacorta Docg
Metodo classico
Chardonnay*

Franciacorta Nature 2008 Ronco Calino

*Franciacorta Docg
Metodo classico
Chardonnay, Pinot
nero*

lentamente sul palato e lo conquista con peso e sostanza, grande ricchezza di sapore, acidità lunga e splendidamente calibrata, perfetto bilanciamento di tutte le componenti a costituire un insieme godibilissimo, succoso, vibrante, consistente, dotato di una bellissima spalla e di un gran nerbo.

Un Franciacorta lungo, pieno, persistente, meravigliosamente godibile, motivo di vanto non solo per la [storica Maison di Erbusco](#) guidata da Maurizio Zanella e dal suo bravissimo enologo Stefano Capelli, dal 1990 responsabile della cantina, ma per l'intera denominazione. Sono Franciacorta come questo a decretarne, senza alcuna discussione possibile, la nobiltà...

 [Cà del Bosco](#)  [enologo](#)  [Erbusco](#)  [Franciacorta](#) [Lascia un commento](#)
 [Maurizio Zanella](#)  [Pinot nero](#)  [Satèn](#)  [Stefano Capelli](#)
 [Vintage Collection](#)



Condividi:



Lascia un commento

Connect with Facebook

Nome *

Email *

Sito web

Commento

Tienimi informato

Franciacorta Pas Dosé QdE riserva 2006 Il Mosnel

*Franciacorta Docg
Metodo classico
Chardonnay, Pinot
bianco, Pinot nero*

Franciacorta Extra Brut Castelveder

*Franciacorta Docg
Metodo classico
Chardonnay*

Franciacorta Dosaggio Zero Secolo Novo 2005 Le Marchesine

*Franciacorta Docg
Metodo classico
Chardonnay*

Franciacorta Extra Brut 2008 Monzio Compagnoni

*Franciacorta Docg
Metodo classico
Chardonnay, Pinot
nero*

Franciacorta Dosaggio Zero Nature 2008 Barone Pizzini

*Franciacorta Docg
Metodo classico
Chardonnay, Pinot
nero*

Franciacorta Cuvée Prestige Cà del Bosco: buoni, a dispetto degli eno-snob

*Franciacorta Docg
Metodo classico
Chardonnay, Pinot*

nero, Pinot bianco

*Franciacorta Docg
Metodo classico
Pinot nero,
Chardonnay*

Dizionario delle bollicine

Extra Dry e Dry: A dispetto del termine, che sottolineando il carattere secco farebbe pensare a vini che denotano una certa asciuttezza, si tratta di prodotti che rientrano nell'ambito dei vini morbidi, moderatamente abboccati. Con **Dry** (o **Sec**) si designano vini con una presenza di zuccheri che va da 17 a 35 grammi litro, mentre negli Extra Dry la percentuale varia da 12 a 20 grammi litro, con un dosaggio di poco maggiore al Brut.

L'**Extra Dry** è adatto come aperitivo a chi non predilige il gusto molto secco e la sua leggera nota dolce tende a smorzare i sapori decisi sottolineando il gusto del cibo.

Il Dry si abbina bene a dessert moderatamente dolci e pasticceria secca e crostate.

Brut ed Extra Brut: Con il termine **Brut** si indica forse la più diffusa tipologia di metodo classico prodotti, con una presenza di zucchero residuo **inferiore ai 15 grammi litro**. Sono vini secchi, ma leggermente più morbidi rispetto agli **Extra Brut**, che prevedono una presenza di zuccheri residui **fino a sei grammi litro**.

In entrambe le tipologie è prevista l'aggiunta di sciroppo di dosaggio, anche se in misura minima, tale da non superare la percentuale zuccherina prevista.

Tra i vini secchi il Brut è quello di più facile approccio ed il più duttile e versatile negli abbinamenti.

[Consulta il Dizionario Enologico](#)