

BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014



Associazione Italiana Sommelier

CA' DEL BOSCO 36 [5♦]

Via Albano Zanella, 13 - 25030 Erbusco BS
Tel. 030 7766111 - Fax 030 7766475
www.cadelbosco.com - cadelbosco@caedelbosco.com

Anno di fondazione: 1969 Proprietà: Ca' del Bosco srl Presidente: Maurizio Zanella
Fa il vino: Stefano Capelli
Bottegone prodotto: 1.400.000
Ettari vitati di proprietà: 51 + 108 in affitto
Vendita diretta: si | Visite all'azienda: su prenotazione, 030 7766136
Come arrivare: dalla A4 uscire a Rovato, proseguire per il Lago d'Isèo per 1,5 km.



Una storia tutta italiana quella di Ca' del Bosco, verrebbe da dire, dove "italiana" vuol dire sacrificio, lavoro, qualità e successo, un aspetto quest'ultimo che da anni è ormai parte integrante della quotidianità di una delle cantine simbolo della Franciacorta e dell'Italia intera. Molto è cambiato da quando, a metà degli anni Sessanta, Annamaria Clementi Zanella acquistò una casa in collina immersa in un bosco di castagni, quella ca' del bosco che di lì a poco più di vent'anni diventerà uno dei brand d'eccezione del made in Italy. Maurizio Zanella, figlio di Annamaria Clementi, ha rivoluzionato azienda prima e territorio e denominazione poi, partendo le basi per il primo vero e proprio distretto del Metodo Classico italiano e inventando di sana pianta il marketing territoriale della Franciacorta, grazie al quale oggi i vini sono coi verti status symbol, non solo dei brindisi. Dalle virtù private benefici pubblici, verrebbe da dire, secondo una logica capace di arcare oltre il concetto di mano invisibile smithiano, giacché la presenza di Zanella nel e per il territorio è stata ed è ancora tra le più attive e visibili di sempre. Passando ai vini, la novità di quest'anno è la reinterpretazione dei primi tre Franciacorta prodotti nel 1976 (Brut, Dosage Zéro e Cremant, quest'ultimo oggi Sabbi), raccolti all'interno della Vintage Collection, ovvero la trilogia di un millennio destrutturata attraverso le tre tipologie storiche della Franciacorta. Sono invece cartacee assolute i due Cinque Gnocchi al Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi bianco e rosé, entrambi 2005. Il primo è sabbio equilibrato, con una sapidità decisa ma calibrata e perfettamente integrata nella struttura sempre elegante e slanciata. Aromi di lime, cedro, mineralità di gesso e poi pasticceria lievitata ad avvolgere il tutto in un abbraccio di immediata golosità. L'Annamaria Clementi Rosé è petenza a occhi: profumi intensi di frutti di bosco, pan di Spagna, sciroppi di ciliegia, mandarine pralineate e al palato un senso pieno e appagante, sciolto da una mineralità sapida che segna un percorso di assoluto piacere. Sotto il segno della qualità, come sempre d'altronde, il resto della produzione.

FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI 2005 [5♦] [5♦] [5♦]
Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20% | Gr. 12,5% | € 77 | Bottegone: 30.000 | Dopo il tiraggio il vino resta a contatto con i propri lieviti per 34 mesi, quindi la sboccatura e poi una affinazione sosta di 3 mesi in bottiglia. Raccolto in carzione con cipollotto, mela annurca e melassa di fichi di Genere Esposito, Torre del Saracino Vico Epense.

FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ 2005 [5♦] [5♦] [5♦]
Tipologia: Rosato Spumante Docg | Uve: Pinot Nero 100% | Gr. 12,5% | € 135 | Bottegone: 6.000 | Tiraggio il 7 aprile 2006, quindi maturazione di 7 anni sur lie e sboccatura con dosaggio di 2 grammi per litro di zuccheri residui. Fazzolettini di gallina turana con le spugnone e cinescolle di fonte di Luisa Valazza, ristorante Al Sorriso di Sorriso.

FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO VINTAGE COLLECTION 2008 [5♦] [5♦] [5♦]
Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Chardonnay 65%, Pinot Nero 22%, Pinot Bianco 13% | Gr. 12,5% | € 39,50 | Bottegone: 10.000 | Fermentazione e maturazione (8 mesi) in legno del vino base e poi dopo la presa di spuma 48 mesi sulle fecce fini. Sarago al forno in crosta di patate.

[5♦] 2013 | **FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ 2004**
FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO 2007

38 Lombardia

BIBENDA 2014

CA' DEL BOSCO



FRANCIACORTA BRUT VINTAGE COLLECTION 2005 [5♦] [5♦] [5♦]
Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Chardonnay 65%, Pinot Nero 30%, Pinot Bianco 15% | Gr. 12,5% | € 39,50 | Bottegone: n.d. | Prodotto dalle uve di 13 vigne a Chardonnay, 2 a Pinot Bianco e 7 a Pinot Nero che hanno dato vita a 22 vini base. Maturazione di 48 mesi in bottiglia prima della sboccatura. Canneloni di mare.

CURTEFRANCA CHARDONNAY 2010 [5♦] [5♦] [5♦]
Tipologia: Bianco Doc | Uve: Chardonnay 100% | Gr. 13% | € 50 | Bottegone: 20.000 | Maturazione per 8 mesi in barrique e 23 in bottiglia. Manzo all'olio.

FRANCIACORTA SABBI VINTAGE COLLECTION 2008 [5♦] [5♦] [5♦]
Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15% | Gr. 12,5% | € 39,50 | Bottegone: n.d. | Cuvée di 15 vini base, tiraggio nel giugno 2005, e affinamento sui lieviti per 48 mesi. Sboccatura con dosaggio pari a 3 grammi litro di zucchero. Fietti di rimbè in crosta di patate.

PINÉRO 2009 [5♦] [5♦] [5♦]
Tipologia: Rosso Igt | Uve: Pinot Nero 100% | Gr. 13% | € 55 | Bottegone: n.d. | Maturazione di 12 mesi in barrique e 30 in vetro. Pernici al tegame con salsa al fave gras.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ CUVÉE PRESTIGE S.A. [5♦] [5♦] [5♦]
Tipologia: Rosato Spumante Docg | Uve: Pinot Nero 75%, Chardonnay 25% | Gr. 12,5% | € 35 | Bottegone: n.d. | Seconda fermentazione in bottiglia e 30 mesi sur lie precedono la sboccatura. Caciucco.

MAURIZIO ZANELLA 2007 [5♦] [5♦] [5♦]
Tipologia: Rosso Igt | Uve: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25% | Gr. 13,5% | € 47 | Bottegone: n.d. | Tanto vetro per l'affinamento. 63 mesi, preceduti da un anno in barrique. Bucciconci di corvo in umido.

FRANCIACORTA BRUT CUVÉE PRESTIGE S.A. [5♦] [5♦] [5♦]
Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10% | Gr. 12,5% | € 25 | Bottegone: n.d. | Maturazione sui lieviti per 25 mesi prima della sboccatura. Trefie con vengole e pesto leggero.

CARMENERO 2007 [5♦] [5♦] [5♦]
Tipologia: Rosso | Uve: Carmenero 100% | Gr. 13,5% | € 33 | Bottegone: n.d. | Dieci mesi in barrique e quattro anni e mezzo in bottiglia. Casanova.

CURTEFRANCA BIANCO 2012 [5♦] [5♦] [5♦]
Tipologia: Bianco Doc | Uve: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20% | Gr. 12,5% | € 15 | Bottegone: n.d. | Maturazione in vasche inox per 8 mesi. Branzino al forno.

CURTEFRANCA ROSSO 2005 [5♦] [5♦] [5♦]
Tipologia: Rosso Doc | Uve: Merlot 34%, Cabernet Franc 22%, Cabernet Sauvignon 20%, Barbera 13%, Nebbiolo 11% | Gr. 13,5% | € 14 | Bottegone: n.d. | Maturazione in acciaio e legno per 2 anni. Vitello in fricandé.

Il Libro Guida ai Mignon Vini d'Italia

Lombardia 38