



Ca' del Bosco ★★★

Via Albano Zanella 13
25030 Erbusco (Brescia)
tel. 030.7766111 fax 030.7268425
e-mail: cadelbosco@cadebosco.com

Tra i primissimi a intuire il potenziale dell'area franciacortina per la produzione di spumanti di alto livello qualitativo, Maurizio Zanella ha raggiunto una meritata notorietà, anche all'estero, grazie a vini stilizzati, di particolare eleganza aromatica, in più capaci di maturare armoniosamente in bottiglia. Da decenni le cuvée di Ca' del Bosco si attestano puntualmente all'apice dell'enologia nazionale e internazionale, e l'astice della dello standard aziendale continua ad alzarsi. Molto validi anche vini fermi, dal classico taglio bordolese Maurizio Zanella ai raffinati Chardonnay e Pinéro.

☺ Se il Satèn 2008 spicca per la finezza del gusto, l'Annamaria Clementi 2005 "versione classica" s'impone con la statura del fuoriclasse.

FRANCIACORTA RISERVA BRUT CUVÉE
ANNAMARIA CLEMENTI 2005

★★★★★ 18.5/20 bt 30000 €74/85

raffinato fraseggio aromatico, scandito da note di agrumi, fiori, spezie e da sottili cenni di lieviti, carbonica puntiforme, gusto armonioso, modulato, chiusura lunghissima e irradiante

FRANCIACORTA SATÈN
VINTAGE COLLECTION 2008

★★★★★ 18/20 €35/41

spiccate note floreali su nuance di sambuco e pasta sfoglia, perlage calibrato e sottile, sviluppo armonico, vibrante, con lungo finale ricco di sapore, dai toni controllatamente evoluti

FRANCIACORTA ROSÉ EXTRA BRUT CUVÉE
ANNAMARIA CLEMENTI 2005

★★★★★ 17.5/20 €144/166

ampia palette aromatica di rose e agrumi rossi, ciliegia e fragola, spezie dolci e orientali; carbonica cremosa e raffinatissima al palato, sviluppo modulato e sottile, di ottima persistenza sapida nell'allungo

CARMENERO 2007

★★★★ 17/20 carmenère bt 13500 €34/39

mora di rovo e menta, frutto assai polposo, sfumature balsamiche, trama tannica compatta, sviluppo di notevole spinta, finale più caldo e alcolico

MAURIZIO ZANELLA 2007

★★★★ 17/20 cabernet, merlot bt 42000 €48/56

prugna, toni erbacei e ritorni balsamici, notevole forza tannica, di grana sottile e saporita, gran volume al palato, ottima persistenza