



ERBUSCO (BS)

Ca' del Bosco

Via Albano Zanella, 13
tel. 030 7766111
www.cadelbosco.com
cadelbosco@cadelbosco.com



160 ha - nd

VITA - Che dire? Anche quest'anno l'azienda capitanata da Maurizio Zanella si conferma una delle punte d'eccellenza dell'enologia italiana. Una realtà che, forte di fama, riconoscimenti e prestigio, continua a investire in ricerca della qualità in ogni sua forma. Tra le novità che più emergono in questa edizione, evidenziamo la scelta, avvalorata da anni di sperimentazioni, di convertire una buona parte dei vigneti a biologico.

VIGNE - Il panorama delle vigne di Ca' del Bosco è immenso. Nel girare per la Franciacorta è facile imbattersi in diversi appezzamenti aziendali, tutti ben curati e che si distinguono, tra l'altro, per la scelta ormai datata di allevarli a cordone molto basso. Le prove sul biologico coprono una superficie di quasi un terzo della proprietà. La gestione agronomica è affidata a uno staff capitanato dal bravo Luigi Reghenzi.

VINI - I lavori di cantina, diretti da Stefano Capelli, generano un quadro enologico di costante spessore. Il Grande Vino va al **Franciacorta Brut Vintage Collection 2008** (○ nd; 40 €), un'etichetta strepitosa, un vino curato nel dosaggio, profumato e lunghissimo al palato. Il **Franciacorta Dosaggio Zero Vintage Collection 2008** (○ nd; 40 €) è fragrante, sapido e di spiccata immediatezza. Altissimo il livello dei non millesimati. Il **Franciacorta Brut Cuvée Prestige** (○ nd; 26 €) è caratterizzato da una ve-

na salina, il **Franciacorta Brut Rosé Cuvée Prestige** (○ nd; 35 €) è finissimo. Arrivando ai top di gamma, non possiamo non elogiare l'eleganza cristallina del **Franciacorta Extra Brut Rosé Anna Maria Clementi 2005** (○ nd; 135 €) che, alla sua terza edizione, ha raggiunto l'apice dell'espressività del pinot nero firmato Ca' del Bosco. Semplicemente splendido il **Franciacorta Brut Anna Maria Clementi 2005** (○ nd; 77 €).

CONCIMI organico minerali, letame naturale
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE acquisto 20%
CERTIFICAZIONE nessuna