

Vini plus 2014

Guida ragionata alle produzioni vitivinicole di qualità in Lombardia

Associazione Italiana Sommelier Lombardia

Brescia

CA' DEL BOSCO

Brescia

Brescia

I VINI SELEZIONATI

Brescia

L'AZIENDA

Anno di fondazione: 1969
 Titolare: Presidente: Maurizio Zanella
 Enologo: Stefano Capelli
 Agronomo: Luigi Reghenzi
 Addeito accoglienza: visite@cadelbosco.com

PROFILO TECNICO

La superficie netta coltivata a vigneto è pari a **Ha 159**
 Numero di etichette prodotte:
 Numero di bottiglie prodotte
 Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura e umidità controllate? **SI**
 L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura integrata**
 L'azienda svolge anche altre attività? **SI**
 Se sì, quali? **organizzazione eventi e manifestazioni sul vino**
 Vendita diretta di vino al pubblico **SI**
 Sono previste visite in azienda **SI** Su prenotazione **SI**

IL PENSIERO DELL'AZIENDA

Una storia suggestiva quella di Ca' del Bosco che ha le sue origini a metà degli anni Sessanta, quando Annamaria Clementi Zanella acquista a Erbusco in Franciacorta una piccola casa in collina, chiamata localmente "Ca' del bosco", immersa in un fitto bosco di castagni. Nel '67 prende corpo l'idea di impiantare un vigneto e Maurizio Zanella, figlio di Annamaria, attuale Presidente di Ca' del Bosco si fa protagonista di un percorso di vertiginosa poesia: vigna e vino si fanno sinfonia e il concerto delle idee occupa la vastità degli spazi dell'arte. La ricerca della perfezione, del capolavoro, definisce gli obiettivi e determina il progetto della vigna, le scelte dei vitigni e i sistemi di impianto. A queste scelte seguono l'impegno e la ricerca sostenuti dalla passione e dalla caparbia. Maurizio Zanella frequenta le caves della Champagne e al suo ritorno avvia il percorso italiano al perlogo di qualità.

CONTATTI

CA' DEL BOSCO
 25030 Erbusco (BS) - Via Albano Zanella, 13
 030.7766111 - cadelbosco@cadelbosco.com - www.cadelbosco.com

 ***** *****	<p>FRANCIACORTA BRUT VINTAGE COLLECTION 2008</p> <p>Tipologia: DOCG Bianco Franciacorta Bottiglie: - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 39,5 Vitigni: 55% chardonnay, 30% pinot nero, 15% pinot bianco Reschio: 88 q - Cappiata: - Allevamento: cordone speronato, guyot Tipologia del terreno: morenico Vendemmia: manuale in cassette, regolare - Cernita/selezione grappoli: SI Fermentazione: legno - Temperatura controllata: SI - Lieviti selezionati: SI Vinificazione separata dei mosti: SI - Fermentazione malolattica: SI Affinamento: 5 mesi technique, 48 mesi bottiglia SO₂ totale (mg/l): 48</p>	2008
 ***** *****	<p>FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE</p> <p>Tipologia: DOCG Bianco Franciacorta Bottiglie: - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 26 Vitigni: 75% chardonnay, 15% pinot nero, 10% pinot bianco Reschio: 90 q - Cappiata: - Allevamento: cordone speronato, guyot Tipologia del terreno: morenico Vendemmia: manuale in cassette, regolare - Cernita/selezione grappoli: SI Fermentazione: acciaio - Temperatura controllata: SI - Lieviti selezionati: SI Vinificazione separata dei mosti: SI - Fermentazione malolattica: SI Affinamento: 7 mesi acciaio, 25 mesi bottiglia SO₂ totale (mg/l): 60</p>	
 ***** *****	<p>FRANCIACORTA EXTRA BRUT CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ RISERVA 2005</p> <p>Tipologia: DOCG Rosato Franciacorta Bottiglie: - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 135 Vitigni: 100% pinot nero Reschio: 74 q - Cappiata: - Allevamento: cordone speronato, guyot Tipologia del terreno: morenico Vendemmia: manuale in cassette, regolare - Cernita/selezione grappoli: SI Fermentazione: legno - Temperatura controllata: SI - Lieviti selezionati: SI Vinificazione separata dei mosti: SI - Fermentazione malolattica: SI Affinamento: 7 mesi technique, 64 mesi bottiglia SO₂ totale (mg/l): 43</p>	2005
 ***** *****	<p>CURTEFRANCA CHARDONNAY 2010</p> <p>Tipologia: DOCG Bianco Bottiglie: - Alcol: 13% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 50 Vitigni: 100% chardonnay Reschio: 61 q - Cappiata: - Allevamento: cordone speronato, guyot Tipologia del terreno: morenico Vendemmia: manuale in cassette, regolare - Cernita/selezione grappoli: SI Fermentazione: legno - Temperatura controllata: SI - Lieviti selezionati: SI Vinificazione separata dei mosti: SI - Fermentazione malolattica: SI Affinamento: 8 mesi technique, 26 mesi bottiglia SO₂ totale (mg/l): 60</p>	2010