



Erbusco (Brescia). Sopra, un momento della cena per celebrare il nuovo millesimato di Ca' del Bosco: il presidente della rinomata cantina Maurizio Zanella (in piedi), presentato dalla giornalista Simona Branchetti, conduttrice di "Morning News" (Canale 5) e, seduto accanto a lei, il direttore di "Chi" Massimo Borgnis. Tra gli altri ospiti dell'evento: a ds., Cristina Parodi con l'amica e socia Daniela Palazzi. Sotto, da sin., il sindaco di Milano Beppe Sala; Adriano Galliani, vicepresidente vicario e ad del Monza, e la compagna Helga Costa.

ERBUSCO - OTTOBRE
Siamo a Erbusco, in piena Franciacorta. Qui quasi 60 anni fa Annamaria Clementi comprò una casa in collina tra querce e castagni, il cui nome, Ca' del Bosco, è oggi un simbolo dell'eccellenza Made in Italy nella produzione di vini di pregio. È a lei, che il figlio Maurizio Zanella, presidente dell'azienda vinicola giunta ormai alle 52 vendemmie, ha dedicato un sogno iniziato nel 1979 e che ha visto la luce solo ora: il Franciacorta Annamaria Clementi R.S. >>>

SOCIETY

In occasione della presentazione del Franciacorta Annamaria Clementi R.S., un millesimato annata 1980, la grande azienda vinicola Ca' del Bosco ha dato una cena di gala per oltre 300 ospiti nelle sue cantine, appena ristrutturate nel segno del design e della tecnologia

di Carola Uber



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



A sin., il fondatore e presidente di Ca' del Bosco Maurizio Zanella e Simona Branchetti. A ds., lo chef Andrea Berton, due stelle Michelin, con la moglie Sandra Vecchi. In basso a ds., il direttore di "Chi" Massimo Borgnis con Pamela Carati, Brand Manager Entertainment di Mondadori Media.

BOLLICINE IN FESTA

UN BRINDISI CHE ARRIVA DAL 1980

A sin., una delle tavolate della cena di gala, allestita per 330 invitati nella zona dell'azienda vinicola Ca' del Bosco chiamata "Cannocchiale", un lungo tunnel che connette due parti delle cantine. Agli ospiti, del mondo della cultura, dell'imprenditoria e dello spettacolo, è stato servito un menu di quattro portate preparate da quattro diversi ristoranti simbolo del territorio franciacortino.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

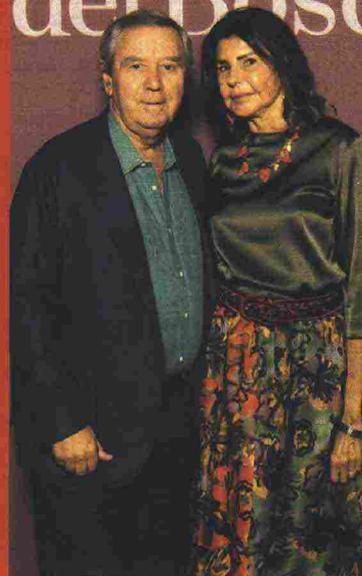


Erbusco (Brescia). A sin., il comico Andrea Pucci e la compagna Priscilla Prado. Qui a lato, da sin., Mariasole Pollio, Thais Wiggers e Marica Pellegrinelli. Sotto, Claudio Costagmagna, ex presidente di Cassa Depositi e Prestiti (a sin.), e Matteo Bruno Lunelli, presidente e amministratore delegato delle Cantine Ferrari.

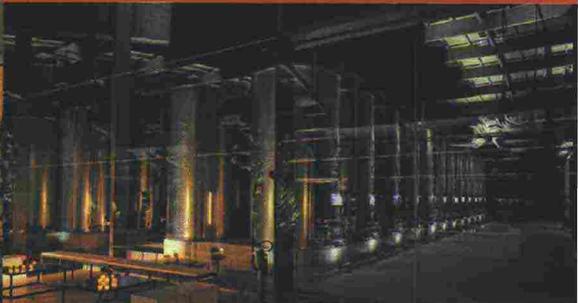
A ds., Francesco Cerea, responsabile della ristorazione esterna, degli eventi e delle pubbliche relazioni del tre stelle Michelin Da Vittorio, a Brusaporto (Bergamo), con Veronica Godioli.

SOCIETY del Bosco

>>> annata 1980, un millesimato imbottigliato nel 1981, affinato per 42 anni e tenuto a lungo segreto. Fino alla presentazione, nei giorni scorsi, con una cena di gala nelle cantine di Erbusco, di recente ampliate nel segno del design e della tecnologia. All'evento, 330 invitati del mondo della cultura, della ristorazione e dell'imprenditoria, cui è stato servito un menu di quattro portate ciascuna realizzata da uno chef stellato e abbinata a un'etichetta della casa. Si è poi ballato fino a mezzanotte sulla musica dei "Earth Wind & Fire Experience featuring Al McKay", eredi dell'omonima band Anni 70 e 80 il cui celebre brano *September* ha l'età della vigna da cui è nato il nuovo fiore all'occhiello di Ca' del Bosco. ●



A sin., Gaetano e Albertina Marzotto. Sopra, l'esibizione della band Earth Wind & Fire Experience featuring Al McKay. Sotto, la lounge con vista sui serbatoi per la vinificazione.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572