



CA'DEL BOSCO

Docg Franciacorta Dosage Zéro Annamaria Clementi Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco e Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 132,00

Azienda: Ca' del Bosco Società Agricola

Proprietà: Santa Margherita Gruppo

Vinicolo e famiglia Zanella

Enologo: Stefano Capelli

Uscito per la prima volta con l'annata 1979, lo spumante franciacortino nel 1989 prende il nome di Cuvée Annamaria Clementi Riserva a dedica della fondatrice e madre di Maurizio Zanella, patron di Ca' del Bosco, mentre dall'annata 2008 è a "dosaggio zero". La versione Riserva 2016, il cui vino base passa sei mesi in legno prima di riposare in bottiglia sui lieviti per 8 anni, possiede bagaglio aromatico dai tocchi fumé su base agrumata, in cui spiccano anche cenni di noce, camomilla, miele e ginestra. In bocca il sorso è potente e largo, cremoso e persistente, chiudendo con un finale che rimanda alla frutta secca. Ca' del Bosco è uno dei nomi più prestigiosi della viticoltura italiana, ed ha saputo imporsi come marchio di qualità, già a partire dagli anni immediatamente successivi alla sua fondazione (1968). Merito di Maurizio Zanella, che imboccava decisamente la strada della produzione di qualità agli inizi degli anni Settanta del secolo scorso, quando soltanto pochi "pionieri" seppero compiere la medesima scelta. Ma a Zanella va anche il merito di essere stato uno dei personaggi più importanti nella costruzione del successo della Franciacorta. Oggi, l'azienda, presieduta dallo stesso Maurizio Zanella, conta su circa 260 ettari di vigneto a biologico (per una produzione intorno ai 2 milioni di bottiglie) e fa parte del gruppo Santa Margherita (che ne detiene le quote di maggioranza).

(fp)

DAL 5 AL 11 GENNAIO 2025 | 2



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572