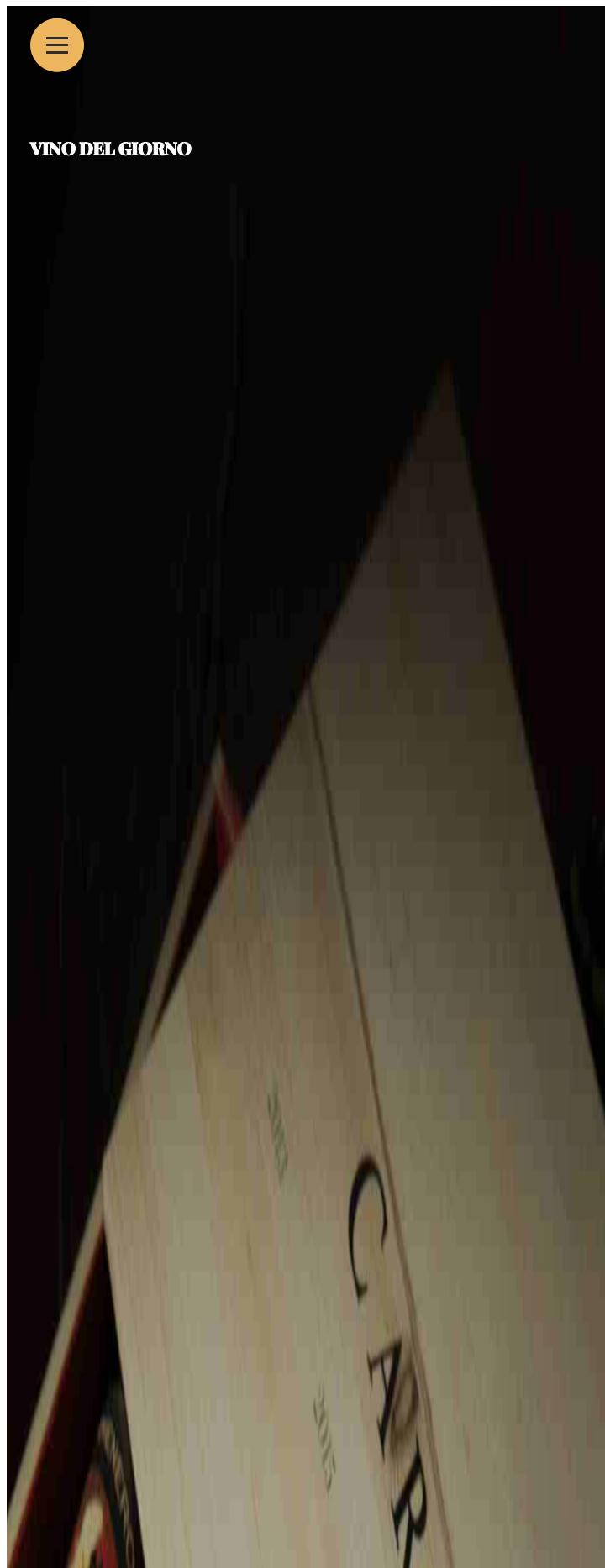




f o

VINO DEL GIORNO



VINO DEL GIORNO

CA' DEL BOSCO CARMENERO: 3 VERTICALI DA BRIVIDO

Francesca Negri • 20.10.2025

È il 1996 quandno Ca' del Bosco conferisce l'incarico alla Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza di svelare l'esistenza, l'origine e l'identità del vitigno Carménère, vitigno a bacca nera di origine bordolese proveniente soprattutto dalla regione vinicola del Médoc, per anni confuso con il Cabernet Franc o con il Merlot. Oggi si trova raramente in Francia, il produttore principale di Carménère è il Cile, anche se l'Italia occupa il secondo posto con circa 4.200 ettari, e viene anche coltivato in quantità minori nelle regioni della California e Walla Walla negli Stati Uniti.

A seguito degli studi di Piacenza, nel 1997 nasce la prima annata di Carmenero di Ca' del Bosco, che acquisisce finalmente una sua identità ed esce allo scoperto, proprio come il lupo che si libera del vello di agnello, ironicamente raffigurato in etichetta fino all'annata 2016. Dalla 2017, invece, l'etichetta ha subito un affascinante restyling, raffigurante una sorta di bosco immerso nella notte, con gli occhi di un lupo che emergono nel buio. Imbottigliato inizialmente con la denominazione vino da tavola, con l'annata 2008 ottiene la denominazione IGT Rosso del Sebino.

Pur avendo alcuni tratti organolettici in comune con i vitigni con cui viene confuso, i vini a base Carménère si differenziano per intensità aromatica, speziature e tannini morbidi. Le uve di Carménère di Ca' del Bosco provengono da 2 vigne biologiche certificate, fermentano e affinano in piccole botti di rovere per circa un anno, quindi segue un affinamento in bottiglia di sei mesi.

Leggi anche:**LE 6 DESTINAZIONI PIÙ SPAVENTOSE PER...**

Agli amanti del brivido e dell'occulto, ai ghost hunter e a chi ha...

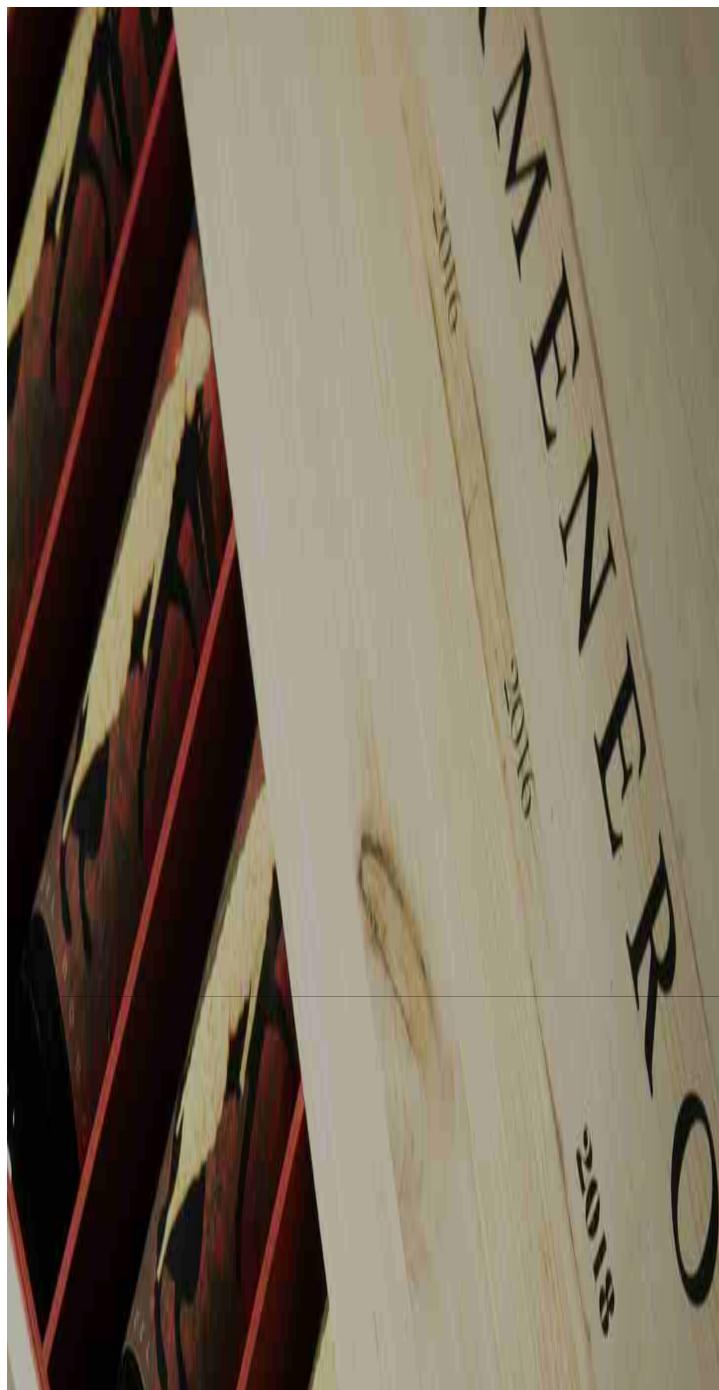
Ritagli stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

Il vino com'è? Carmenero al naso è complesso, speziato e piacevolmente erbaceo, con intriganti note di amarena e



L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



mirtillo che si intrecciano a sentori di pepe nero e a cenni di peperone. Al sorso questo è un vino che dimostra una grande struttura, un corpo ben bilanciato e in perfetto equilibrio, in un insieme morbido dalla trama tannica intensa ed elegante.

Prodotto in quantità limitata, Carmenero dà grandi soddisfazioni con l'invecchiamento, capace di evoluzioni sorprendenti per gusto e intensità. Ecco quindi l'entusiasmo di chi scrive nell'apprendere che Ca' del Bosco, per tenere viva la memoria gustativa di questo vino, ha deciso da qualche settimana di rendere disponibili sul mercato le riserve di Carmenero custodite in cantina, proponendole in tre casse celebrative delle migliori annate.

Cassa 1, 6 bottiglie: annata 1998, 1999, 2000, 2001, 2003, 2006
(una bottiglia per annata)

Cassa 2, 6 bottiglie: annata 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012
(una bottiglia per annata)

Leggi anche:

VERSO, LA CUCINA SENZA BARRIERE DEL..

Milano ha sicuramente un nuovo indirizzo da non perdere. Si tratta...

Cassa 3, 6 bottiglie: annata 2013, 2015, 2016 (2 bottiglie), 2018 (2 bottiglie)

Gli abbinamenti gastronomici ideali per questo vino?

Chiaramente cambiano a seconda dell'annata. Le annate più giovani si sposano bene con formaggi stagionati e saporiti come il Pecorino, il Cheddar e il Gouda, ma il suo carattere fruttato e speziato lo rende un abbinamento ideale anche a piatti a base di legumi, funghi e verdure grigliate. Annate più vecchie trovano matrimoni interessanti con piatti più elaborati, come potrebbe essere un Tortino di porcini e zucca con fondata al Parmigiano, la Polenta croccante con lardo, le Pappardelle al ragù d'anatra, lo Stracotto d'asino, la Guancia di maiale brasata con cavolo cappuccio, le Lumache alla Bourguignonne, i bolliti misti.





Francesca Negri

Giornalista, scrittrice, wine tutor, diplomata WSET, Donna del Vino, Cavaliere del Tartufo e dei vini d'alba, Cavaliere del Sovrano e nobilissimo ordine dell'Amarone e del Recioto, Castellana di Suavia, stappo lo

[MOSTRA TUTTO](#)

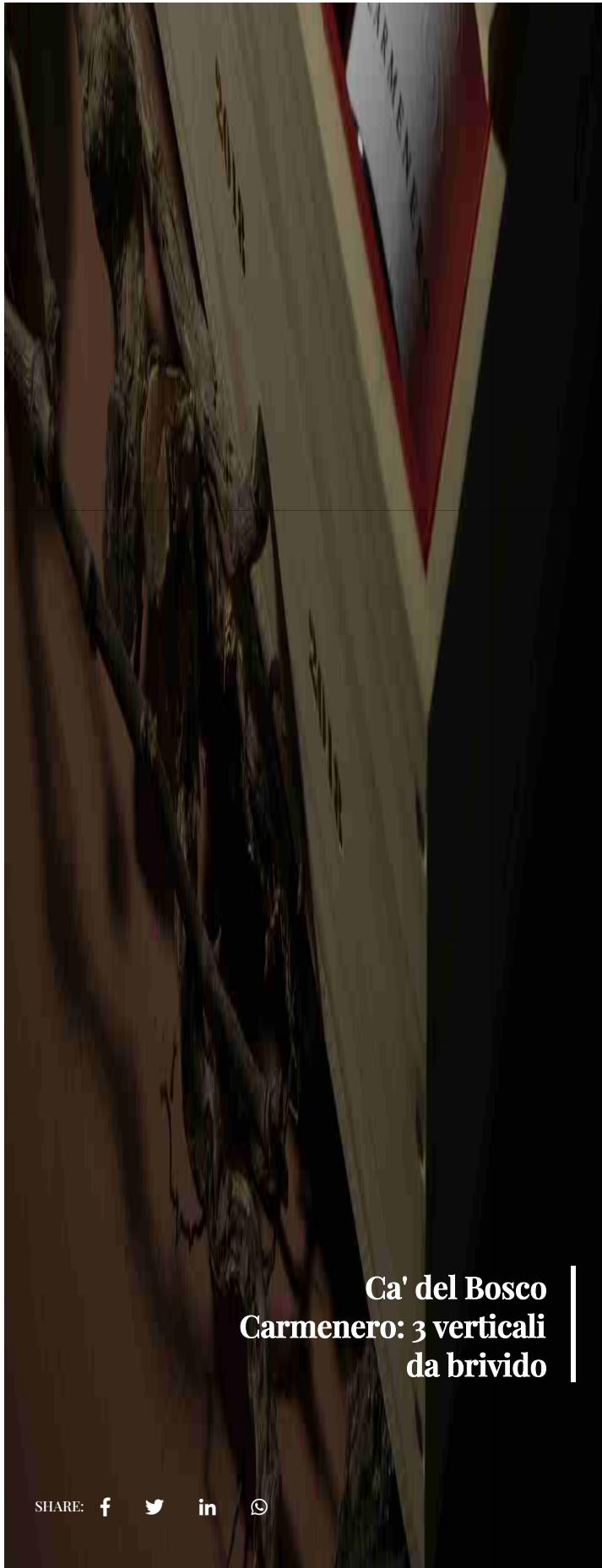
Ritagliò stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

Disponibile il secondo numero estivo
di *l'Espresso*
presso tutti i punti di vendita
GRATUITAMENTE una copia!
per chi non ha abbonamento

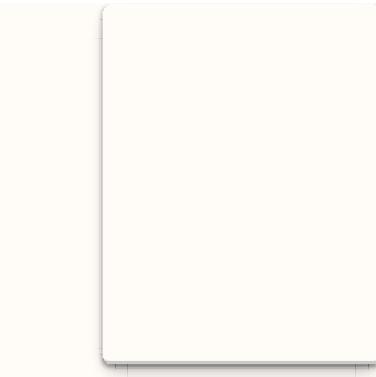
[Richiedi la tua copia gratuita](#)

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



Ca' del Bosco Carmenero: 3 verticali da brivido

SHARE: [f](#) [t](#) [in](#) [o](#)



Iscriviti alla newsletter
**Rimano aggiornato sulle
ultime uscite!**

Email

Email



+ 39 035 41 56688

redazione@fancymagazine.it

Info redazione

Leonardo J. Edizioni a brand of Commfabrik Srl

Sede legale: Via Betty Ambiveri 25 - 24126 (Bg)

Sede redazione: Via Vittore Tasca 3 - 24122 (Bg)

Privacy Policy Cookie Policy P.IVA: Registrazione N. 16 del 20/10/2022 Tribunale

IT03800790168

di Bergamo

Aggiorna le tue preferenze di

tracciamento della pubblicità

Edizione Cartacea Registrazione N. 16 del

20/10/2022 Tribunale di Bergamo

