

Nuova Cucina

ANNO XVII N. 19
GENNAIO 1983
LIRE 3.000

IL MENSILE DI GASTRONOMIA, ENOLOGIA E TURISMO
DIRETTO DA UGO TOGNAZZI

Cà del Bosco
vino novello
di Erbusco



1982

Imbottigliato all'origine dalla
Azienda Agricola Cà del Bosco di Annamaria Clementi Zanella
Erbusco - Italia

0,75 lt. **VINO DA TAVOLA ROSSO** 11,5% vol.

VINO NOVELLO DI ERBUSCO

Produttore: Cà del Bosco, Erbusco (Bs).
Ottenuto da uvaggio di Merlot e Barbera in maggioranza e l'aggiunta di Nebbiolo, con macerazione carbonica classica. L'uvaggio in un "novello" è importante per fornire corpo e non tannicità, profumi immediati, fragranti e intensi, sapidità ed equilibrio senza forzature. Tutte sensazioni queste alle quali va aggiunta morbidezza e armonia. Questo "novello", grazie alle proporzioni delle uve usate, raggiunge vertici di eleganza e vivacità. Tecnica e attrezzature degne di essere sottolineate completano l'immagine. È commercializzato entro la prima settimana di novembre e porta lodevolmente scritto sulla controetichetta che non va invecchiato, oltre alla descrizione del procedimento produttivo. Il costo va dalle 4.000 alle 4.500 lire.

