

I vini italiani
di DANIELE CERNILLI



A PROVA DI BICCHIERE



CA' DEL BOSCO
Franciacorta Pinot
DOC 1982

Il produttore

Azienda agricola Ca' del Bosco, Via Case Sparse 11, 25030 Erbusco (BS); tel. 030 - 7267196/7267520/7267311.

Zona di produzione

La zona a DOC di Franciacorta si trova in provincia di Brescia, non lontano dai margini meridionali del lago d'Iseo. La tenuta di Cà del Bosco, situata in una delle migliori posizioni, è facilmente raggiungibile uscendo dall'autostrada da Milano - Venezia al casello di Rovato, a pochi chilometri da Brescia, e percorrendo per qualche minuto la strada che conduce verso Iseo.

Le uve e la vinificazione

Come viene dichiarato in etichetta, le uve che concorrono nella produzione di questo vino sono uve pinot non meglio identificate. Nella fattispecie, per il Franciacorta Pinot di Cà del Bosco, si tratta di vitigni di pinot bianco opportunamente selezionate. La fermentazione dei mosti avviene con l'uso di tecniche atte a controllarne la temperatura, in modo tale da conservare buoni livelli di acidità ed un giusto ph (indice di acidità di un elemento). Tutti questi dati vengono poi calcolati e, molto correttamente, dichiarati in retroetichetta.

L'analisi organolettica

Il risultato dell'assaggio mi ha dato:

COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi leggermente verdolini, buona scorrevolezza.

PROFUMO: sottile, molto fruttato e caratteristico del vitigno pinot bianco, molto persistente; si possono riconoscere mela golden e leggera ananas.

SAPORE: asciutto, fresco, equilibrato, anche se percorso da una leggera vena acidula, peraltro gradevole. Ottima persistenza aromatica, assenza di retrogusto.

Gli abbinamenti enogastronomici

Primi piatti a base di pesce, quali i ravioli di branzino o gli spaghetti ai frutti di mare, pesci bianchi in salse vellutate, zuppe e sfornati di verdure senza presenza di asparagi, carciofi e spinaci.

Note

Ca' del Bosco significa Maurizio Zanella, giovane pantagruele manager dell'azienda. Nell'intervallo fra una dieta e l'altra, tutte di relativa riuscita, Maurizio cura da par suo l'immagine della sua straordinaria azienda agricola, famosa più per gli spumanti metodo champenois, tra i migliori d'Italia, che per i vini «tranquilli», peraltro di analogo, se non superiore, valore.

