

# Nuova Cucina

ANNO XVII N.27  
NOVEMBRE 1983  
LIRE 3.000

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

L'AIREO LIMONE  
TORINO A TAVOLA  
I RISTORANTI DI PARMA  
VIENNA: CUCINA E RISTORANTI

## UN BRINDISI NAZIONALE

testo di Franco Tommaso Marchi; foto di Fredi Marcarini



**CA' DEL BOSCO** (Erbusco, Brescia).  
L'azienda nacque nel 1963 in una vecchia cascina circondata da boschi di robinie e da castagneti, nella Franciacorta. Pur adottando le tecniche più moderne, ha saputo mantenere intatte le caratteristiche inconfondibili che hanno reso famosi i suoi vini, soprattutto gli spumanti. L'azienda vinifica esclusivamente le uve prodotte nei vigneti di sua proprietà.

**CA' DEL BOSCO** (non indica l'annata né la data di sboccamento) da uve Pinot bianco, Pinot nero, Chardonnay.

**Aspetto:** spuma abbondante e persistente; *perlage* finissimo e persistente.

**Colore:** paglierino con riflessi dorato-verdognoli, lucente.

**Profumo:** fine, persistente, sentore netto di crosta di pane e lieviti; sottile di mela acerba, lemoncella e fior di mandorlo.

**Sapore:** secco, fresco, con gradevolissima vena acidula, sapido, stoffa di straordinaria eleganza e finezza, armonico.

**Persistenza aromatica:** permane piacevolmente e a lungo in bocca.

La vivacità e la fragranza che personalizzano questo eccezionale spumante si fondono armoniosamente con la straordinaria freschezza, fornendo la miglior dimostrazione del pregio.