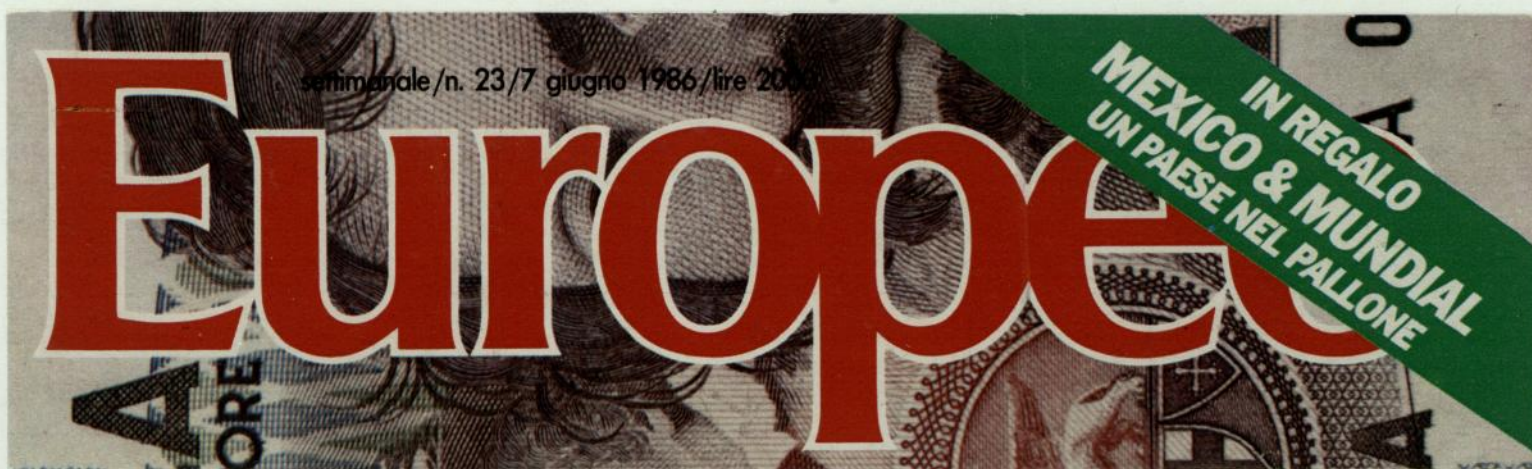




DI VINO IN VINO

PUNTO SUL ROSSO E VINCO

Ca' del Bosco è il nome di una tenuta, acquistata da una famiglia milanese in Franciacorta, per avere polli ruspanti e frutta e verdura coltivate tradizionalmente.

Il bosco circondava la casa, gli orti il pollaio, finché, 13 anni fa, Zanella padre affidò tutto al figlio Maurizio. Costui tagliò il bosco, impiantò vigne nelle posizioni migliori, scavò la collina e vi costruì una cantina che pare un tempio sotterraneo; andò in Champagne e si tirò dietro un gran tecnico. Così il Brut Ca' del Bosco arriva, in pochi anni, a collocarsi fra i migliori spumanti italiani metodo classico.

Oggi l'azienda produce 160 mila bottiglie di spumante e altrettante di vini tranquilli, in quanto Maurizio ha messo a dimora anche Chardonnay, Pinot nero, Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Merlot. Con le ultime tre varietà, impiegando esclusivamente piccole botti di rovere, e usando metodologia e proporzioni in uso presso i grandi Châteaux bordolesi, si è così ottenuto un vino rosso superiore.

Maurizio Zanella ne è stato tanto soddisfatto da dargli il proprio nome e cognome. E ha fatto bene perché questo rosso brillante (di cui, nel 1982, sono state prodotte 5 mila bottiglie in vendita oggi tra le 20 e le 25 mila lire l'una) testimonia quanto l'impegno di un giovane, non disgiunto dai mezzi e da una certa orgogliosa caparbia, riesca a ottenere ottimi risultati nel volgere di pochi anni.

Riccardo Riccardi

MAURIZIO ZANELLA



Imbottigliato dalla
Azienda Agricola Ca' del Bosco
Erbusco-Italia

VINO DA TAVOLA

0,75 lt. **1983** 12,2% vol.