

Bresciaoggi

NUOVO

Redazione romana: presso Sala stampa nazionale Piazza San Silvestro, 13 - Roma - Telefoni (06) 6792120-6786306

Ufficio Spedizione e abbonamenti tel. 2294241. Stampa: via Eritrea, 20 25100 Brescia - Telefono (030)/22941

domenica 14 settembre 1986

Pubblicità: Concessionaria A. Manzoni & C. Società per azioni - Via Solferino 24/C - Brescia - Tel. (030)/45461-2-3-4

Tariffa commerciale per modulo (base mm 45x44 di altezza): L. 35.000, occasionale, feriale e festivo L. 42.000



MANGIAREBERE

CA' DEL BOSCO

millenovecentottantaquattro

di FRANCESCO ARRIGONI

Nuntio vobis gaudium magnum: è in commercio l'ultima produzione della Cà del Bosco del giovane Maurizio Zanella (più noto nell'ambiente internazionale del vino — emisfero australe in particolare — con il nome di: «Take a canguro Zanella»). Finalmente. La scusa ufficiale del ritardo era la mancanza dell'etichetta. In realtà crediamo che il giovane Zanella abbia voluto creare un clima d'attesa, ma soprattutto consentire una perfetta evoluzione ai suoi vini. Già, il lettore non lo sa, ma i ristoratori e enotecari sono per queste cose dei bambini curiosi. Appena arriva la Novità subito la bevono ed esauriscono, non potendo assaporare così il vino nella sua maturità. Prodotto con uve chardonnay, matura in carati nuovi (piccole botti di rovere francese) per almeno un anno, si affina come minimo per altrettanto tempo in bottiglia. Ha: colore giallo paglierino intenso; profumo ampio, di carattere, sentore di muschio e di vaniglia; sapore secco, di buona struttura, consistente, tuttavia soave, a lungo persistente in bocca, sicuro carattere. Trattasi di uno degli Chardonnay italiani che più si avvicinano (e supera in certi casi) ad un ottimo cru di Borgogna. Ha 12-12,5 gradi di alcol. Bevilo a 10°C. Annate finora prodotte: 1983-1984. Produttore: Azienda agricola Cà del Bosco Loc. Case Sparse, 25030 Erbusco (Bs). Tel. 030/7267196.