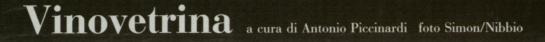
IlSommelier

dell'Associazione Italiana dei Sommeliers

di enogastronomia, birra e distillati

Maggio Giugno 1987 Lire 6.000







Storia del vino: nasce dall'intui-to di Maurizio Zannella che ha voluto ridisegnare una linea di vini, dando al prodotto più rap-presentativo il proprio nome. Caratteristiche: all'olfatto è in-tenso, sentori di erba, di frutti di sottobosco, prugne essiccate; al gusto ha corpo elegante, raz-za e nerbo sottile, lunga persistenza aromatica; alla vista è limpido, di colore

granato vivace Servire a 18 °C. abbinato a

Servire a 18 °C. abbinato a scaloppine al limone e pepe verde, anatra in salsa, faraona al cartoccio.

Affinamento 3/8 anni.

E prodotto da uve Cabernet Sauvignon 35%, Cabernet Franc 30%, Merlot 35%; allevate nel comune di Erbusco nella Franciacorta.

È vinificato in rosso. È affinato per 9/12 mesi in piccole botti di rovere nuove.

per 9/12 mesi in piccole botti di rovere nuove. Prodotte nº 1.800 bottiglie. Prezzo lire 23.000 Nome Maurizio Zanella 1981 produttore Az. Agr. Cà del Bosco – 25030 Erbusco (Bs) Tel. 030/7267196