

IL VINO

Il Sommelier

Organo ufficiale
dell'Associazione Italiana
dei Sommeliers

Periodico bimestrale
di enogastronomia, birra
e distillati

Maggio
Giugno 1987
Lire 6.000



Storia del vino: nasce dall'intuito di Maurizio Zannella che ha voluto ridisegnare una linea di vini, dando al prodotto più rappresentativo il proprio nome.

Caratteristiche: all'olfatto è intenso, sentori di erba, di frutti di sottobosco, prugne essiccate; al gusto ha corpo elegante, razza e nerbo sottile, lunga persistenza aromatica; alla vista è limpido, di colore granato vivace.

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

Affinamento 3/8 anni. È 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.

Prodotte n° 1.800 bottiglie. Prezzo lire 23.000

Nome Maurizio Zannella 1981

produttore Az. Agr. Cà del Bosco - 25030 Erbusco (Bs) Tel. 030/7267196

Vinovetrina a cura di Antonio Piccinardi foto Simon/Nibbio