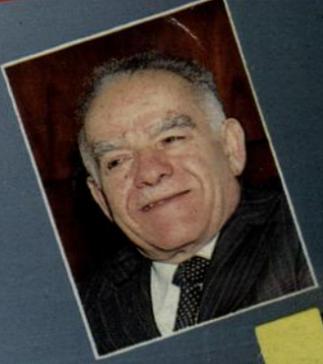
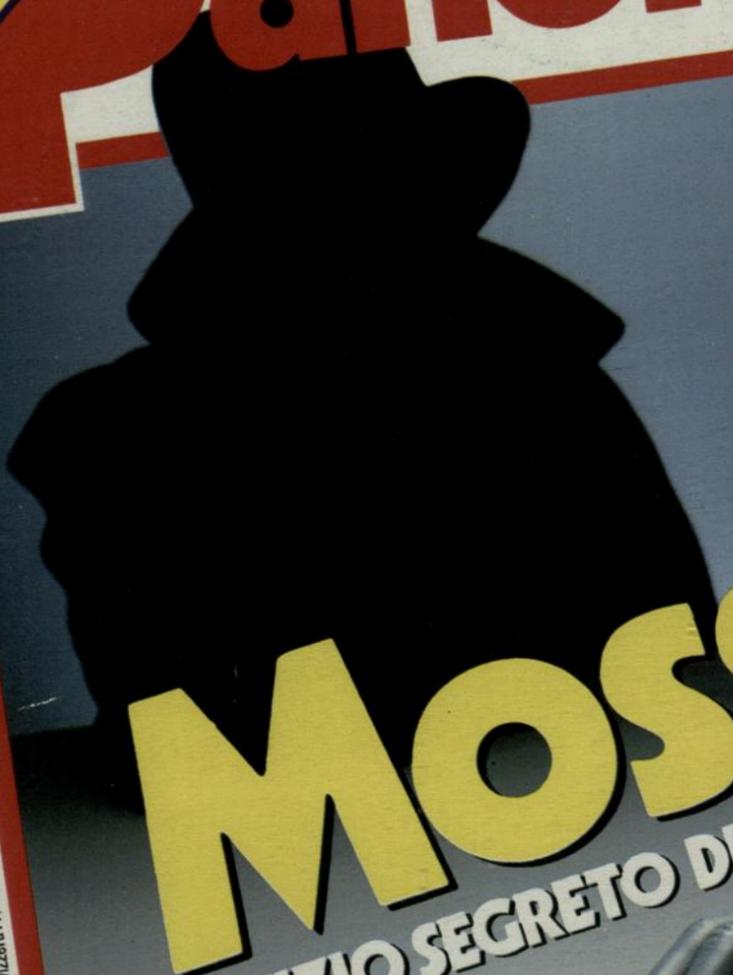


Pansa: le Br e il Grande Vecchio

IN REGALO  
Per le vie d'Italia-2

# Panorama

Settimanale - Sped. in abb. post. gr. 2/70 - USPS 419760 con LP.



# MOS

IL SERVIZIO SEGRETO DI  
LA SUA LOTTA  
MORTALE  
CON L'OLP



Francia FF. 21; Germania DM. 6,70; Gran Bretagna LGS. 1,80; Grecia DR. 420; Spagna PTS. 335; Svizzera FR. SV. 5; Svizzera C.T. FR. SV. 4,30; U.S.A. US\$ 3,75; Canada C\$ 4,25

ARNOLDO MONDADORI EDITORE - 1 MAGGIO 1988 - ANNO

## Ca' Del Bosco

### IL BUON VINO

di Antonio Piccinardi

#### Nel cuore della Franciacorta

**N**ella Franciacorta esiste una cantina che esprime l'avanguardia italiana nell'enologia. Nasce dalla volontà di ricercare e poi realizzare il meglio di ogni settore della vitivinicoltura. Esperienze francesi, americane e in parte italiane sono state sommate da Maurizio Zanella, ideatore e artefice di Ca' del Bosco.

Il percorso è stato non v'è dubbio arduo. Partendo dalla vigna, prima e incondizionata fonte del buon vino, Zanella ha effettuato esperimenti sulla scelta dei cloni, sulle tecniche di allevamento e ha realizzato vigneti con un'intensità di ben 10 mila piante per ettaro.

Per ottenere la perfezione Maurizio Zanella ha alternato dapprima un cantiniere francese e successivamente un cantiniere californiano; in tal modo è riuscito a cogliere l'ottimalità. I vini di Ca' del Bosco entrano, a pieno diritto, tra i pochi ottimali a rappresentare la nuova enologia italiana. Quello che più stupisce sta nel fatto che i vini variano dallo Spumante metodo Champenois allo Chardonnay, dal Cabernet Sauvignon al Pinot Nero. Il vino Pinot Nero in Italia non ha avuto una genitura di grande rilievo, anzi, le mille difficoltà nella vinificazione non hanno permesso sino a ora la nascita di un Pinot Nero italiano. Maurizio Zanella c'è riuscito nella maniera ottimale.

All'olfatto il vino ha molta intensità, è persistente, ampio, penetrante, si avvertono sentori di confettura di piccoli frutti, sottobosco, poudre (cipria), legno aromatico e ribes. Al gusto ha corpo sottile ed eleganza, ha nerbo e razza; lunga è la persistenza aromatica. Visivamente è limpido, brillante, di colore granato vivace con sciabolate di luce fiamminga. È prodotto con uve Pinot Nero allevate nella Tenuta di Ca' del Bosco nel cuore della Franciacorta. Affinamento da quattro a sei anni, non è ancora possibile conoscere i risultati che questo vino darà col passare del tempo, essendo il primo esperimento. Va servito a diciotto gradi centigradi. Il nome del vino nasce dalla contrazione dei vocaboli Pinot e Nero.

Pinero 1984 - Azienda agricola Ca' del Bosco, via Case Sparse 11, 25030 Erbusco (Bs). Telef. 030/7267196-7267311. L. 25 mila la bottiglia.

