

Le Cantine di Veronelli



Giorgio Mondadori & Associati

riuli Refosco
1985 (prezzo
Casali Godia
chioppettino
5 (prezzo B).
D.O.C. nel
un totale di
ne di vinifi-
in località
produrre i
e (bianco),
come orga-
tazioni.

i (presi-
apertu-
estate,
: lune-

dell'E-
Valla-
Pezzi,
li Zia-
otti di
ncati:
pro-
pe-

co e
zza,

"I

ERBUSCO

ERBUSCO (Brescia)

Azienda Agricola Cà del Bosco ○
via Case Sparse 11; tel. 030/7267196.

Proprietario: Maurizio Zanella. *Persona addetta al ricevimento:* Dario Pogliani. *Orari e giorni:* soltanto prendendo appuntamento telefonico, tutti i giorni feriali dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 18.

Locale di degustazione: splendida sala. *Vini consigliati:* Cà del Bosco Chardonnay ★★★, annata consigliata: l'ultima (prezzo C). Franciacorta Bianco ★★, annata consigliata: l'ultima (prezzo B). Franciacorta Rosso ★★, annate consigliate: 1982, 1983 e 1985 (prezzo B). Maurizio Zanella ○, annate consigliate: 1981, 1982 e 1983 (prezzo C). Spumante Dosage Zero, annata consigliata: l'ultima (prezzo C). Spumante Pinot Brut, annata consigliata: l'ultima (prezzo C). Spumante Pinot Cremant, annata consigliata: l'ultima (prezzo C). Spumante Millesimato, annata consigliata: l'ultima (prezzo C). Spumante Rosè, annata consigliata: l'ultima (prezzo C).

Notizie varie: del Pinot Nero, nuovo vino della casa, di cui ancora non conosco l'attribuzione del nome, ho fatto alcuni assaggi: superbi; ne darò l'esame organolettico e la valutazione quando sarà effettivamente in commercio. Ho con Maurizio Zanella, lui giovanissimo, un antico rapporto d'amicizia; così che gli ho visto creare, giorno via giorno con applicazione amorosa, un'azienda di eccelse dimensioni qualitative. A metà settembre Maurizio ha avuto, quasi in coincidenza con la vendemmia, da Tiziana, moglie saggia e bella, un figlio: Brando; già nel nome l'auspicio: porti avanti le "battaglie" del padre.

Azienda Agricola Cavalleri ○
via Provinciale; tel. 030/7267060.

Proprietario: Gian Paolo e Giovanni Cavalleri. *Persona addetta al ricevimento:* Giulia Cavalleri e Aldo Pagnoni. *Orari e giorni:* tutti i giorni, dalle 9 alle 17.30; meglio se con preavviso.

Locale di degustazione: apposita sala adiacente alla cantina. *Vini consigliati:* Franciacorta Bianco cru Rampaneto ★★, annata consigliata: l'ultima (prezzo B). Franciacorta Rosso cru Tajardino ★★, annate consigliate: 1981, 1982 e 1985 (prezzo B). Spumante Franciacorta Pinot Pas Dosè, annata consigliata: l'ultima (prezzo C).

Notizie varie: i Cavalleri vennero a Brescia, provenienti da Milano, intorno al 1300, da allora la famiglia possiede terreni sulla collina di Erbusco. Del Seradina, nuovo vino bianco dell'azienda, ho fatto un solo assaggio: ottimo; ne darò l'esame organolettico e la valutazione dopo la conferma di numerose degustazioni.

Azienda Agricola Principe & Banfi ○△
via Iseo, podere Pio IX; tel. 02/2131357.

Proprietario: Alfredo Principe e Ines Banfi. *Persona addetta al ricevimento:* Roberto Principe o Giuseppe Vezzoli. *Orari e giorni:* da concordare telefonando in precedenza. *Locale di degustazione:* apposita sala. *Vini consigliati:* Fran-