
dal 1901

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuale

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81. - 71.31.62
76.110.122 - 76.110.307
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax 7383882 - 76111051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

05-6723G31PM T 3099F OS 32L42
GIORNALE DELLE LATTE-
RIE
CORSO VENEZIA 47/49
20121 MILANO MI
*** NUMERO ARRETRATO ***
* PER DISGUIDO POSTALE *
MARZO 1989

rovere  dai 2 agli 8
anni. Va servito a diciotto gradi e, a
secondo della stagione e degli abbina-
menti anche a sedici gradi, accostan-
dolo a capretto alle erbe aromatiche,
tacchinella ai tartufi, piccione al pepe
rosa, formaggi stagionati.

AMPA - MILANO
MILANO - L'ECO
D - L'ECO DELLA
DELLA STAMPA
AMPA - MILANO
MILANO - L'ECO
D - L'ECO DELLA
DELLA STAMPA

Vino

pre dimostrato la volontà di realizzare
il meglio attingendo e sperimentando
in maniera disincantata ed intelligen-
te, rifiutando limitazioni e puntando
verso il futuro della qualità.

L'entusiasmante cantina nasce nel
cuore della tenuta ed è situata ad
Erbusco in Franciacorta. La prima
vigna fu messa a dimora nel 1960 e i
primi vini imbottigliati nel '73.
Nel 1978 nasce il primo spumante
champenois, che diventa ben presto
famoso ed apprezzato in tutt'Italia e
all'estero.

La qualità di "Cà del Bosco" è sempre
sorprendente e viaggia di pari passo
con la proposta, raffinata ed incisiva,
così da poter dire che contenuto e for-
ma sono entrambi di altissimo livello
e perfettamente coerenti.

Il vino premiato "Maurizio Zanella"
ha le seguenti caratteristiche organo-
lettiche: è intenso e persistente, si
avvertono i sentori di erba insilata, di
frutti di sottobosco, di confettura di
lamponi, nonché un sentore di frutta
secca tostata in connubio con la vani-
glia.

Al gusto il vino è elegante, ha corpo

PAGINA

armonico, ha razza, nerbo e lunga per-
sistenza aromatica. Visivamente è
limpido e di colore granata vivace. È
prodotto con uve allevate nella tenuta
situata nel comune di Erbusco con
uve Cabernet Sauvignon e in minor
quantità Cabernet Franc e Merlot.
L'affinamento avviene in barrique di
rovere e poi in bottiglia dai 2 agli 8
anni. Va servito a diciotto gradi e, a
secondo della stagione e degli abbina-
menti anche a sedici gradi, accostan-
dolo a capretto alle erbe aromatiche,
tacchinella ai tartufi, piccione al pepe
rosa, formaggi stagionati.