

LaGola • Novembre 1991

**ENOLOGIA** 

pagina 35

I vini del mese

## Rossi affinati

Ogni mese LaGola presenta cinque vini appositamente scelti da una giuria composta da giornalisti, enotecari e ristoratori. Questa volta abbiamo preso in considerazione i rossi affinati oltre quattro

anni cioè dell'annata 1986 o precedente. Quelli che trovate in questa pagina sono stati selezionati da quattro ristoratori (Gianfranco Bolognesi, Franco Colombani, Gian Luigi Morini e Ezio Santin); quattro enotecari (Romano Bussotti, Giovanni Longo, Maria Luisa Ronchi e Angelo Solci); quattro giornalisti (Walter Filiputti, Paola Mura, Antonio Piccinardi e Riccardo Riccardi).

## Maurizio Zanella 1986

Produttore Azienda Agri-cola Ca' del Bosco, via Case Sparse, 25030 Erbusco (Brescia).

Uvaggio Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.

Locazione delle vigne Zona di Franciacorta in provincia di Brescia.

Vinificazione Avviene in vasche di acciaio inox. La maturazione in legno avviene in piccoli barili di rovere francese.

Affinamento Dai 10 ai 14 mesi.

Numero di bottiglie pro-dotte 17.376 bottiglie da l. 0,75 e 600 magnum da 1. 1,50.

Prezzo 60.000 lire. Scheda organolettica Il colore è rubino cupo in-tenso e limpido. All'ol-fatto ha bouquet ampio con netta predominanza di aromi primari, erbaceo e fiori di bosco. Al gusto è completo, molto equili-brato, stoffa consistente ed elegante.

