
L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuele

ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO

TEL. (02) 76.110.307 r.a.

FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051

Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO

C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA

Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964

5



26

11 4452 22T 9931F 2S 51FREG69
LOMBARDIA A TAVOLA
PIAZZALE DELLA SCIENZA 3
24167 BERGAMO BG
mensile
NOVEMBRE 1991

La nuova produzione DA «CA' DEL BOSCO» CON AMORE

Cà del Bosco, la prestigiosa azienda vitivinicola di Franciacorta, ha presentato la sua nuova produzione che entra in commercio in queste settimane: *Franciacorta Rosso 1989* (68.000 bottiglie); *Franciacorta Bianco 1990* (98.000 bottiglie); *Maurizio Zanella 1989* (19.000 bottiglie).

Si tratta senza dubbio di prodotti degni della tradizione Cà del Bosco. Maurizio Zanella ha centrato il bersaglio anche questa volta.

Vediamo la scheda del *Franciacorta Rosso*, ottenuto da uve Cabernet Franc (45%), Merlot (15%), Nebbiolo (15%), Barbera (25%). Resa media per ettaro: 92 quintali. Maturazione in grandi botti di rovere per 10 mesi, quindi 5 mesi in piccole botti di rovere. Imbottigliamento: aprile 1990. Affinamento in bottiglia: 6/14 mesi prima della messa in vendita.

È di colore rosso rubino chiaro e brillante, con riflessi granati. Profumo sottile e penetrante e di notevole eleganza dove si ritrovano numerosi sentori tipici sia dei vitigni che lo compongono sia della zona di provenienza: clorofilla, frutta matura, ciliegia, con una sottolineatura molto leggera di tostato, cacao e vaniglia. Sapore asciutto, fresco, di struttura snella ma con una certa pienezza, variegato e molto continuo. Si ripetono i sentori percepiti al naso, piacevole retrogusto amarognolo che si protrae per molto tempo. È vino che si beve giovane ma dà il meglio di sé dopo un anno o due dalla commercializzazione. È consigliabile berlo alla temperatura di 16°-18°. È ottimo con tutti i piatti a base di carni bianche, pollame. Si accosta bene anche a tutti i piatti di carne rossa, arrosto o bolliti.

CA' del BOSCO
FRANCIACORTA

Denominazione di Origine Controllata



1989

Vino ottenuto esclusivamente con uve di cabernet franc (45%), barbera (25%), merlot (15%), nebbiolo (15%) dei vigneti di proprietà e in conduzione diretta situati nei Comuni di Adro, Cazzago S. Martino, Rodengo Saiano. Da 794 q.li di uve, vendemmiate dal 29 settembre al 13 ottobre, si sono ottenuti al termine della vinificazione e della maturazione in botti di rovere, 533 Hl, pari a 7.500 mezza bottiglie, 67.316 bottiglie, imbottigliate all'origine dalla Ca' del Bosco Azienda Agricola di Annamaria Clementi Zanella a Erbusco (Italia).

Questa è la bottiglia n. FATTICE

0,75 l

v.q.p.r.d.

12,5% vol.