

# L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI  
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugluiele

**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



01 0600 03T10358F 4S 16VITE 7  
THE TASTER OF WINE  
VIA RODOLFO BENINI 24  
00191 ROMA RM  
bimestrale  
NOVEMBRE 1991

...nuda, il filone del controllato rancido. Un fase di

## Franciacorta Rosso Ca' Del Bosco

**Regione e zona di produzione:** Lombardia, Erbusco (Bs); **uve:** Cabernet Franc, Barbera, Merlot, Nebbiolo; **giudizio organolettico:** ha colore rosso rubino trasparente, con esigua carica cromatica. Aspetto brillante. Ha naso acidico, aereo, intenso, mai spesso, mai morbido. I profumi sono nitidi, privi di tare, ma la fase e' un soffio: continua, acuta, scarsamente incisiva. E' presente e intenso, ma in superficie, portato a frequenze proibitive da un'acidita' olfattiva che tende il profilo facendolo vibrare; implacabilmente. Assente la morbida polpa dell'uva. Qualifica di complessita' improponibile. Buono il sostegno del grado, e con questo l'apporto speziato di un legno che, ben calibrato, ha ceduto in modo qualificante. In bocca entra sulle punte, e cosi' vi si conduce. Punte che sono prima acida, poi alcolica. Il frutto non si rinviene sotto o entro di queste, non si gonfia, non le gonfia, ed il vino, si', e' concavo piu' che convesso. Corre al tatto, scalda pseudotermicamente, raffredda e incrudisce generando astringen-

...provvigionamento: acquisto in enoteca.

1989

L. 15.000

70 (↑↓)

za. Con il senso gustativo del frutto che, lontano e in disparte, non si puo' che rimpiangere. Consistenza davvero modesta, tannini inesistenti, complessita' assente. Conferma della pulizia d'impianto. Finale aspro e verdeggiante, lungo, ma di scarsa volvenza. Un vino la cui vera pecca e' il non avere mai suggerito, nella quadrilogia degustativo-descrittiva (occhi-naso-bocca-dopobocca), il vocabolo maturo. Voce imprescindibile per qualsiasi campione, giacche' e' condizione prima della proficua utilizzazione dei frutti costitutivi. Dopo bocca che con i suoi fumosi e speziati gusto-aromi del rovere, regala al teste, altrimenti condannato alla sufficienza, una valutazione media; **stadio di evoluzione:** giovane, di difficile armonizzazione data la dominante acida e la moderata disponibilita' di sostanze estrattivo-tanniche; **beva ottimale:** da riprovare in un paio di anni sperando in un poco probabile ammorbidimento; **modalita' di approvvigionamento:** fornito dal produttore.

# L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI  
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuole

**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



01 0600 03T10358F 4S 16VITE 7  
THE TASTER OF WINE  
VIA RODOLFO BENINI 24  
00191 ROMA RM  
bimestrale  
NOV BRE 1991

## Franciacorta Bianco Ca' del Bosco

1990

L. 13.500

70 (↑↓)

**Regione e zona di produzione:** Lombardia, Erbusco (Bs); **uve:** Pinot Bianco, Chardonnay; **giudizio organolettico:** colore giallo di buona carica cromatica, brillante l'aspetto. Naso di ingresso piuttosto acidico e salso, stretto, non completamente disposto al morbido, con odori di riduzione che scompaiono subito con l'energica rotazione del cristallo. Il teste apre acido, cosi' come prosegue, anche se si coordina un poco, con l'insistere dell'olfazione: parziale acquisizione di armonia olfattiva che non modifica sostanzialmente la proiezione di un rapporto acido/morbido sbilanciato a favore del primo termine. Una fase non inconsistente, non diluita (il colore e' buono), dal buon sostegno alcolico, ma dalla acidica e cruda disposizione. Bocca in perfetta corrispondenza: stretta, nervosa, aspra. Manca la voce dolce, sia essa originata dal grado o dal frutto, e il vino non puo' che portarsi crudo e dismaturato, freddo e monocorde. E' un peccato, perche' la punta della

lingua, prima del morso acido, tocca morbida e perfino dolce (zuccheri residui). Un vino indurito e pregiudicato da una vena acida scissa, intempestiva e controproducente. Non affatto disprezzabile quanto a consistenza e relativo riscontro tattile: contatto esterno con i recettori morbido e glicerinoso, nonostante l'imperiosa vena acida. Un teste non lasciato alla sua congenita e tendenziale morbidezza da un gruppo acido duro e limoneggiante insieme, che cozza e che urta il liquido salivare, non complementandolo, non combinando con questo, non consentendo alla dote estrattiva la naturale voluminazione del durante di bocca. Finale lungo, ma solamente acido. Vino acomplexo, di struttura e piacevolezza non piu' che medie; **stadio di evoluzione:** e' vino da Osservatorio, per valutare la facolta' di riassorbimento e di reintegro dell'esuberante vena acida; **beva ottimale:** da riprovare nel 1992; **modalita' di approvvigionamento:** fornito dal produttore.