

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuele

ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 26 - 20129 MILANO
TEL. (02) 76.110.307 r.a.
FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051

Cas. P.c. 14 - 20120 MILANO
C/C Pos. 0201

L'ECO DELLA STAMPA

Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964

(bimestrale)

10 1288 06T10358F 4S 5VITE 7

THE TASTER OF WINE
VIA RODOLFO BENINI 24
00191 ROMA RM
LUGLIO 1992

Maurizio Zanella Ca' Del Bosco

1989

L. 45.000

77 (↑↓)

Regione e zona di produzione: Lombardia, Erbusco (Bs); **uve:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot; **giudizio organolettico:** rosso di media carica cromatica; trasparenza largamente diffusa, riflessi rubino vivace, purtroppo a proiettare acidità. Ha naso legnoso, di un bel rovere nuovo che su una base di frutto scarsamente maturo produce quelle note odorose un poco resinose, come di legno laccato. Note se si vuole dolci, torrefatte e pulite, ma poco naturali e fruttate. Fase intensa ma disposta sull'acidico. Il vino non ha voci odorose capaci di avvolgere l'olfazione. Mancano il grasso e la polpa, non unicamente per l'assetto acerbo (a parità di componenti un vino meno acido da' piu' grasso - anche olfattivo - di uno piu' acido), quanto anche a causa della modesta dote estrattivo-odorosa già sottolineata in precedenza. Impeccabile la pulizia di una fase la cui dismaturità viene infine accentuata da una nota verde vegetale. Ottima, senza dubbio,

la qualità della contribuzione aromatica del legno, per le buone e limpide note di menta e di torrefatto del teste. Molto acido in bocca, stretto, anche duro, reso severo dal legno. Non disprezzabile il tatto esterno, ma l'acidità, fortissima, leva frutto, leva grasso, leva dolcezza. Il vino è aspro, non si concede, si mostra crudo, sensibilizzando la chimica di bocca; urtando, invece che implementando con il liquido salivare. Lo scarso tannino presente, stretto nella morsa acida, non riesce a fornire alcuna sensazione fruttata. Un durante severo e monacorde, adimensionale e mai maturo. Chiusura dai buoni, anzi splendidi flash legnosi, purtroppo sprecati su una base tanto acida; **stadio di evoluzione:** giovane, e' vino moderatamente longevo data la moderata sostanza estrattiva di cui dispone; **beva ottimale:** da riprovare in un paio di anni per valutare tratto e senso dello sviluppo intervenuto; **modalità di approvvigionamento:** fornito dal produttore.