

Civiltà del bere



MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

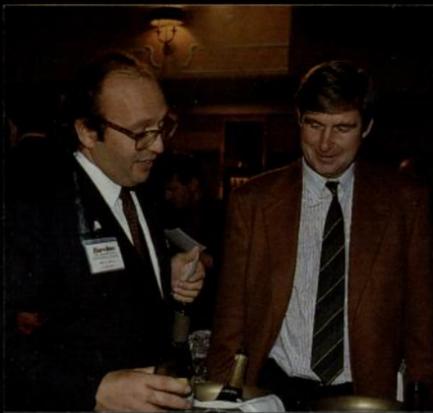
Anno XXI N° 1 - GENNAIO 1994 - Sped. Abb. Post. Gr. III/70 - Lit. 8.000 (IVA inclusa)



Ancora un brindisi per Elisabeth Kalmund, questa volta con lo spumante Cà del Bosco, offertole dal direttore commerciale dell'azienda Dario Pogliani. Qui accanto, Antonio Zaccheo a-



Maurizio Zanella





*In occasione della ricorrenza del ventennale
ringraziamo Pino Khail, unitamente a tutto lo staff di
Civiltà del Bere
per la preziosa opera di divulgazione del vino italiano di qualità nel mondo,
augurando ulteriori successi*



Ca' del Bosco



Grande importanza è data dai nuovi disciplinari di produzione al numero dei ceppi per ettaro. Qui siamo in Franciacorta, a Cà del Bosco, dove da parecchi anni oltre il 50 per cento dei poderi di proprietà è stato portato a oltre 8 mila ceppi

● Rosso Franciacorta Doc 1990, Cà del Bosco, Erbusco (Brescia). Lo presenta Maurizio Zanella. «L'azienda che dirigo è di proprietà della mia famiglia dal 1975, quando è stata fondata. La Franciacorta è conosciuta soprattutto per la produzione di spumanti fermentati in bottiglia e non molti conoscono il Rosso Franciacorta, che pure è stato fra i primi ad ottenere la Doc in Italia nel '68. All'epoca la Doc cercò di unire le 3 uve da secoli coltivate in zona - Cabernet franc e Merlot di provenienza veneta e il Nebbiolo della Valtellina - mentre la Barbera fu introdotta per dare più struttura. Cà del Bosco trasforma esclusivamente uve dei propri vigneti, che ricoprono una superficie di 96 ettari in 8 Comuni. Nel '78 abbiamo cominciato a sperimentare vigne con alta densità d'impianto (più di 8.000 ceppi ettaro) che oggi ricoprono più del 50 per cento dei nostri vigneti.

«Il Rosso Franciacorta '90 è frutto di una delle vendemmie più importanti degli ultimi 20 anni. Ebbe inizio il 21 settembre con il Merlot e si concluse l'11 ottobre con il Nebbiolo. La resa media fu di 57 ettolitri per ettaro. Le uve, come sempre per questo nostro vino, furono raccolte e vinificate separatamente. Solo nella fase finale, dopo una macerazione di 15 giorni, i 4 vini furono uniti per dare il via alla fermentazione malolattica in un unico vino, poi posto in botti di rovere da 40 ettolitri per 8 mesi cui seguì un ulteriore periodo d'affinamento di 8 mesi in piccole botti di rovere con età media di 3 anni. Imbottigliato nell'ottobre '92, fu posto sul mercato nel gennaio '93.

Rivella: bel vino, di colore rubino con tinta violacea, profumo molto intenso che ricorda la prugna e la ciliegia; ben composto, elegante, con nerbo acidulo, molto moderno.