

Azienda Agricola **Cà del Bosco**
25030, via Case Sparse 20; tel. 030/7760600; fax 030/7268425.
Anno di fondazione: 1968. Proprietario: famiglia Zanella (vigne e cantine), gruppo Zignago e famiglia Zanella (gestione). Persona addetta al ricevimento: Francesca Facchetti. Enologo: Stefano Capelli. Giorni e orari di visita: soltanto su appuntamento, tutti i giorni feriali dalle 10 alle 11.30 e dalle 15 alle 16.30. Lingue straniere conosciute: francese, inglese e tedesco. Locale di degustazione: apposita, grande ed accogliente taverna.

Vini consigliati: a DOC: Bianco di Franciacorta ★★, annate consigliate: 1992 e 1993 (A prezzo C); Bianco di Franciacorta Cà del Bosco Chardonnay ♀, annate consigliate: 1990, 1991 e 1992 (B prezzo E); Rosso di Franciacorta ★★★, annate consigliate: 1991 e 1992 (B prezzo C); Franciacorta Dosage Zero ★, annata consigliata: l'ultima (A B prezzo E); Franciacorta Brut ★★, annata consigliata: l'ultima (A B prezzo E); Franciacorta Millesimato ★★★, a base di chardonnay e pinot bianco, annata consigliata: 1988 (B prezzo E); Franciacorta Satèn ★★, a base di chardonnay (60%) e pinot bianco (40%), annata consigliata: l'ultima (A prezzo E). Da tavola: Maurizio Zanella ♀, a base di cabernet sauvignon (45%), merlot (30%) e cabernet franc (25%), annate consigliate: 1988, 1990 e 1991 (B prezzo E); Pinero ★★★, a base di pinot nero, annata consigliata: 1992 (B prezzo E). Notizie varie: i Franciacorta Brut e Dosage Zero sono a base di chardonnay (40%), pinot bianco (40%) e pinot nero (20%), mentre il Franciacorta Rosé è a base di chardonnay, pinot bianco e pinot nero in parti uguali.

1995

I VINI DI VERONELLI 1995

ITALIA
CANTON TICINO

Veronelli Editore