



Burton Anderson

Ca' del Bosco**Maurizio Zanella
Rosso del Sebino IGT**

Produttore
Ca' del Bosco spa
Azienda Agricola
Via Case Sparse 20
25030 Erbusco
(Brescia)
Tel. 030 776 6111
Fax 030 726 8425
cadelbosco@
cadelbosco.com
www.cadelbosco.it

Proprietario
Ca' del Bosco spa
diretta da
Maurizio Zanella

**Anno di
fondazione**
1968

Enologo
Stefano Capelli

Agronomo
Luigi Reghenzi

Produzione
18.000-30.000
bottiglie negli anni
di qualità

Annate
1999 1998 1997
1996 1995 1991
1990 1988 1985

Prezzo
☆☆☆

La Franciacorta, santuario della vite nella regione lombarda dei laghi, si è trasformata nel giro di trent'anni da una modesta zona di produzione di vino rosso in una delle principali fonti di spumante italiano, fatto con metodo *champenois*. La prima tenuta di Franciacorta a richiamare l'attenzione internazionale fu quella di Ca' del Bosco, negli anni settanta, quando Maurizio Zanella, un ragazzo con un patrimonio familiare alle spalle, assunse un capocantiniere esperto di Epernay, e mostrò al mondo che l'Italia era in grado di fare uno spumante capace di rivaleggiare con lo champagne.

A Maurizio non bastò essere riconosciuto come il mago delle bollicine, e ben presto si dedicò a vini fermi di classe mondiale, fatti da chardonnay, pinot noir e cabernet-merlot - ottenendo successi in tutte e tre le categorie con stupefacente rapidità. La miscela di cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc indusse l'enfant prodige, a partire dal 1981, ad apporre il proprio nome sull'etichetta come impegno personale nei confronti dei ranghi sempre crescenti degli estimatori di Ca' del Bosco. Zanella è maturato in modo tanto straordinario quanto il vino cui ha dato il nome. La tenuta ha gradualmente ampliato la produzione, diventando una società di capitali di cui Maurizio rimane a capo, continuando la sua ricerca d'eccellenza in vigna e in cantina.

Da 125 ettari di viti, Ca' del Bosco produce 650.000-850.000 bottiglie all'anno di vini, divisi quasi ugualmente tra spumanti e fermi. Gli spumanti Franciacorta, basati su chardonnay con aggiunta talvolta di pinot nero e pinot bianco, vengono prodotti in versioni chiamate Brut, Extra Brut Dosage Zero, Satèn (solo chardonnay) e lo straordinario Cuvée Annamaria Clementi, da una base di vini maturati in botti di rovere. I vini fermi comprendono l'elegante Terre di Franciacorta (chardonnay e pinot bianco), e il Pinero (pinot nero) simile al Borgogna, che, come Maurizio Zanella, è classificato sotto la dicitura IGT di Sebino (nome latino del lago d'Isseo).

Stile e maturità
Maurizio Zanella è di colore rubino-granato carico, con toni vagamente viola e un bouquet robusto, ricco, concentrato e complesso, che rivela distinte note di marmellata e ciliegie, prugne e lamponi maturi. Queste sensazioni continuano sul palato, con sapori

piacevolmente in equilibrio tra dolce e asciutto e con accenni di erbe e spezie, liquirizia e vaniglia, in una lunga conclusione elegante. Il vino, piacevole dopo 4 o 5 anni, diventa splendido tra gli 8 e i 15.

Come servire
17°
Ampio calice di cristallo.
Agnello arrosto al timo, anatra con peperoni verdi, manzo all'olio (filetto di manzo brasato in olio d'oliva con cipolla, carota, sedano e acciughe).

Lombardia

Uve
Cabernet sauvignon 45%, merlot 30%, cabernet franc 25%, raccolte a mano a metà ottobre.

Vigneti
Tre appezzamenti, per un totale di 8 ettari - Poligono a Erbusco, Formica tra Adro e Cazzago, Brognolo a Passirano - su una morena glaciale su pendii tra i 160 e i 230 metri d'altitudine, nell'area di Franciacorta, a ovest di Brescia. Le viti, d'età media di 15 anni, sono piantate a densità variabili da 4000 a 10.000 per ettaro e allevate con i sistemi Guyot o Sylvoz alto.

Vinificazione e maturazione
I grappoli vengono meticolosamente selezionati nelle cantine, prima di essere diraspati e pigiati con metodo soffice, e i mosti fatti fermentare in vasche cilindriche da 2000 litri a 20°-25°, per 10 giorni. La fermentazione malolattica avviene naturalmente, prima che il vino venga fatto maturare per 15-18 mesi in barrique di rovere da 225 litri. Il vino, con una percentuale di alcol del 13%, viene imbottigliato e posto in cantina per 12 mesi, prima della distribuzione.

