

LOMBARDIA



Ca' del Bosco

I vini qualificati in Annuario

Terre di Franciacorta Chardonnay 1998

Nella Franciacorta, in una grande casa nel bosco, si stabilì nel 1965 Annamaria Clementi, madre di Maurizio Zanella. Fra le colline di Erbusco, Zanella incominciò a coltivare la passione di creare vini pregiati. Ca' del Bosco è stata una delle aziende che hanno dato l'avvio al Rinascimento Enologico Italiano, facendo conoscere nel mondo il suo vino, italiano, di qualità.

Ca' del Bosco SpA

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (BS)
tel. 0307766111, 0307267366 fax 0307268425

Responsabili della produzione: Luigi Reghenzi, Stefano Capelli

Anno di avviamento aziendale: 1968

Vini prodotti: 12

Bottiglie prodotte: 500000

Ettari totali vitati di proprietà: 96

Percentuale uve/vini acquistati: solo uve di proprietà

Vendita diretta: non prevista

Visite all'azienda: possibili, con preavviso

Approvvigionamento campioni: forniti dal produttore

Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2001

Luca Maroni | ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2001



**Terre di Franciacorta
Chardonnay 1998**

Consistenza: 25 - Equilibrio: 32 - Integrità: 27

84

Sensazioni: tutto puntato sulla suadanza di sapore questo vino. Che delicatezza, che dolcezza sin dalle prime correnti olfattive aspirate. La banana si impone, fresca, suadente. È vestita di cedro, di dolce spezie che si coniugano armoniosamente, per tondità ed aereità, all'etereo frutto sottostante. Vola intenso questo profumo, su lidi olfattivi chiari e suadenti. Ove chiari sta per fragranti e mentosi. Il sapore equilibratissimo. Vera sfera di morbidezza, assente d'amaro. Lungissima la persistenza delle nuances frutto-speziate, che dopo lunghi secondi ancora fresche, balsamiche, stanziano in bocca con eco di sapore piacevolissime. Che mentosità, che fruttosità lineare e non pesante. Una piuma anche ben teporosa, nutrita in potenza alcolica. Un vino di grande classe, rinificato da mani nitide e sapienti.

Data degustazione: 05-01-2000 - Tipo di vino: Bianco - Prezzo: D - Bottiglie: 25.739 - 1° anno di produzione: / - Uve: Chardonnay - Comune di ubicazione vigneto/i: Erbusco - Nome e superficie vigneto/i: selezione delle migliori uve dell'azienda / - Esposizione e altimetria: mezzogiorno 300 m s.l.m. - Tipo di terreno: morenico - Sistema allevamento e densità viti: Guyot 6.000 piante/ha - Età media delle viti: 20 anni - Resa uva e per ceppo dedotta: 60 qli 1 Kg - Periodo vendemmia: dal 3 al 10 settembre - Vasche di fermentazione: Acciaio Inox, quindi legno verso la fine della fermentazione - Durata: 10-15 giorni - Temperatura: intorno ai 20°C - Controllo temperatura: sì - Sistema di controllo: ambientale - Fermentazione malolattica: sì - Totale/Parziale: parziale - Acciaio/Legno: Legno - Tipo di legno: barriques in rovere - Capacità: 2,25 hl - Età: nuovo - Affinamento preimbottigliamento: sì - Durata: 9 mesi - Stabilizzazione del prodotto: naturale