



- [Menu](#)
- [Home](#)
- [10 best](#)
- [Mangiare](#)
- [Chi siamo](#)
- [Pubblicità](#)
- [@](#)



Ca' del Bosco cambia tutto: arrivano le edizioni della Cuvée Prestige e le RS

di Andrea Gori

[Share](#)

29/09/2020 - 12:00 Nessun commento

La prima volta di **Ca' del Bosco** in Puglia è comunque destinata a passare alla storia: non per l'annuncio dell'acquisizione di un'azienda né per un nuovo metodo classico basato su uve bombino (si è letto di tutto in questi giorni sulla stampa locale) ma perché l'azienda guidata da **Maurizio Zanella** ha deciso di alzare ulteriormente l'asticella della sfida alla qualità in Franciacorta e preparandosi nel migliore dei modi a celebrare la 50esima vendemmia della cantina.

Nella suddivisione in epoche di questa DOCG che Maurizio ha delineato (per la prima volta al nostro **Jacopo Cossater** nella puntata [S2E5 di Vino sul Divano](#)) ci si avvicina infatti alla maturità del territorio, giunto quasi al terzo reimpianto dei vigneti che in genere si possono stimare in cicli di 20 anni ciascuno. Tempo di esami di maturità e anche di analisi spietate di quanto è stato fatto e cosa resta da fare per affermarsi come grande spumante di rango mondiale.



Di tutte le sfide raccolte e vinte da **Ca' del Bosco** la più immaginifica e di successo è di sicuro quella della **Cuvée Prestige** 13 anni fa ed è proprio su questa che si sono concentrati gli sforzi comunicativi di tutta l'azienda riempiendo di connotati un vino che viene solo bevuto per la sua piacevolezza e qualità spesso ignorando cosa ci sia dietro. Da profondo ammiratore dei francesi, Maurizio Zanella fa sua la lezione di **Krug** sulla trasparenza della Grande Cuvée con la **KrugID** e dall'edizione in vendita nei prossimi mesi, basata sul millesimo 2017, lanciando appunto il concetto di edizione progressiva.

La Cuvée Prestige è del resto sempre stata *multivintage* con un assemblaggio di almeno 4 annate diverse più le varie combinazioni di vitigni e vigneti nella cuvée. La novità è che oggi queste informazioni sono sotto gli occhi di tutti.

Ad esempio la nuova arrivata è la **42esima edizione** (cominciando a contare dalla prima vendemmia aziendale ovvero 1976) ed è composta da una vendemmia base 2017 (epoca di vendemmia attorno al 10 agosto) con uve chardonnay 83% (da 115 vigne), pinot bianco 5% (da 3 vigne), pinot nero 12% (da 21 vigne). Come composizione in annate risulta in totale 2017 per il 69%, 2016 per il 22%, 2015 per il 6%, 2014 per il 3%. Il tiraggio è avvenuto a giugno 2018 poi dopo 27 mesi sui lieviti è stata dosata 1,5 gr zucchero.

Cuvée Prestige 42° edizione Franciacorta DOCG

Floresale e fresco, frutto tra susina, arancio e nitore particolare, talco, gesso e biancospino. Sorso diretto saporito, secco, ficcante e profondo con note di basilico e menta, arancio giallo, nocciole e pane grigliato, tocco di burro e rafano che la rende frizzante dinamica e tonica molto più di altre edizioni. Decisamente lontana dall'idea di Cuvée Prestige sdolcinata e ruffiana che magari avete in mente. 90

Ma ovviamente il concetto di edizione porta con sé la curiosità e la possibilità di ripercorrerle all'indietro e infatti ecco che nasce anche il concetto di **RS** ovvero **Recente Sboccatura** applicata alla Cuvée Prestige, un cofanetto (dal costo importante ovviamente) composto da 9 bottiglie da varie edizioni precedenti. Si tratta di cuvée de prestige rimaste in cantina non sboccate e conservate in punta con i lieviti a sigillare il collo della bottiglia in maniera che rimangano senza contatto con l'ossigeno.

L'idea è dare importanza che merita al tempo che passa ma uscire non con vini stanchi e ossidativi, un concetto caro ad **André Dubois**, enologo mentore di **Maurizio e Stefano Capelli**, decisamente contrario all'evoluzione ossidativa di tanti metodo classico RD. Il risultato sono vini particolari dalla grinta giovanile (non hanno dosaggio quasi in nessuna occasione) e sprazzi di classe ed esperienza sorprendenti, tutti da godere adesso per chi cerca complessità e sfumature in più rispetto all'edizione attuale di questo vino.



Cuvée Prestige RS 34 base 2009

Confetto, vaniglia e mandorla, poi pepe bianco e ribes, mandarino, tocchi vegetali di rafano e senape, gessoso e contrastato, integro e pepato freschissimo, tonico, su agrumi e canditi appena accennati. 90

Cuvée Prestige RS 33 base 2008

Ricchezza pazzesca di fiori, gardenia, azalea e frangipane, dolcezza di mandorle e zafferano, mela renetta, pera abate, the alla verbena. Sorso splendido e roccioso, lunghezza con componenti terziarie e opulenza che integrano acidità e gioventù, splendido. 92

Cuvée Prestige RS 32 base 2007

Mughetto e glicine, tiglio e robinia, bel floreale, ha frutto sottile, traccia tropicale di guava, sorso un poco piatto con dinamica intrigante e acidità che schiaccia un poco il risultato, sorso di agilità e succo citrino con canditi, miele con zafferano. 87

Cuvée Prestige RS 31 base 2006

Vinoso e sidro, agrumi canditi e torrefazione, tabacco, pepe bianco e nero, confetto, vaniglia, cedro e robinia. Sorso fine e saporito, snello e croccante, manca al centro bocca ma l'armonia di aromi è molto bella. 88

Cuvée Prestige RS 30 base 2005

Agrumi canditi, miele, eucalipto, aloe vera, tabacco e noci, poi bergamotto, resina, rafano e cumino. Note di ginestra e rosa gialla, camemoro, ribes bianco. Sorso acceso, succoso con finale in crescendo che apre fronti speziati e fruttati di decisione e ampiezza splendida. 91

Sponsored link:

Acquista i [vini Ca' del Bosco](#) al miglior prezzo su [Enosearcher](#).



Tweet



Mi piace 5

Condividi

[42 cà del bosco edizione franciacorta rs sboccatura recente spumante zanella](#)



Andrea Gori

Quarta generazione della famiglia Gori – ristoratori in Firenze dal 1901 – è il primo a occuparsi seriamente di vino. Biologo, ricercatore e genetista, inizia gli studi da sommelier nel 2004. Gli serviranno 4 anni per diventare vice campione europeo. In pubblico nega, ma crede nella supremazia della Toscana sulle altre regioni del vino, pur avendo un debole per Borgogna e Champagne. Per tutti è “il sommelier informatico”.

Post Correlati

- [Vezzoli e la sobria eleganza della Franciacorta](#)
- [Un Metodo Classico dolce è possibile: l'Asti docg Alice Bel Colle](#)
- [Tema: lo chardonnay a qualunque latitudine](#)

Nessun Commento

Commenta

Sii gentile, che ci piaci così. La tua mail non verrà pubblicata, fidati. Nei campi segnati con l'asterisco, però, qualcosa ce la devi scrivere. Grazie.

☐ Voglio ricevere una notifica via e-mail quando verranno pubblicati nuovi commenti