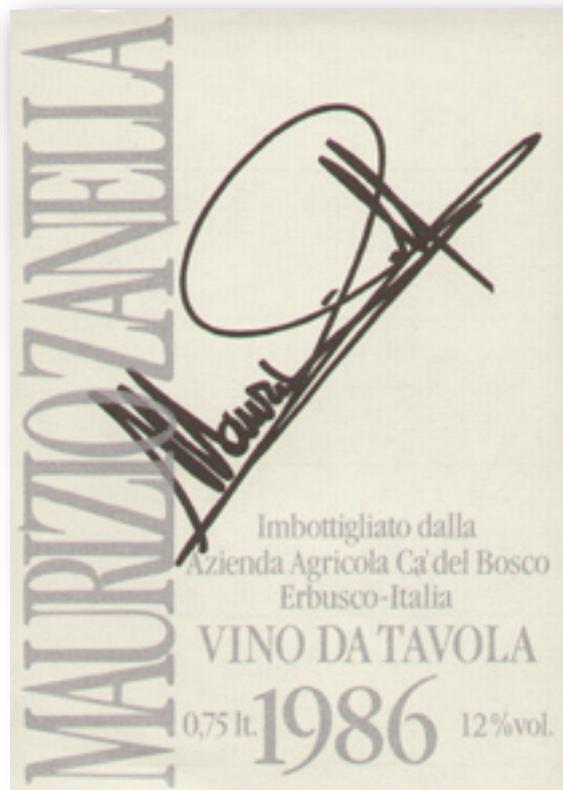


Ca' del BOSCO



MAURIZIO ZANELLA 1986

UVE
PERIODO VENDEMMIA
ESAME ORGANOLETTICO

ANALISI
PRODUZIONE

Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 25%, Merlot 30%.

Ultimi giorni di Ottobre.

Colore: rubino cupo e intenso, limpido

Profumo: bouquet ampio, netta predominanza di aromi primari, erbaceo, fiori di bosco.

Sapore: completo, molto equilibrato, stoffa consistente ed elegante, seppur vigorosa.

Gradazione alcolica: 12% vol.; Acidità volatile: 0,42‰; Acidità totale: 5,45‰; pH: 3,42.

17.376 bottiglie (0,75 l.), 600 magnum (1,50 l.).

FORMATI

Bottiglia lt 0,75

Magnum 1,5

CONFEZIONI

Cassa legno x 6

Cassa legno x 1

