

# Ca' del BOSCO



## MAURIZIO ZANELLA VINO ROSSO DA TAVOLA 1987

UVE  
VENDEMMIA  
RESA MEDIA PER HA.  
DATI ANALITICI DELL'UVA

VINIFICAZIONE

IMBOTTIGLIAMENTO  
DATI ANALITICI ALL'IMBOTT.  
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA  
PRODUZIONE

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

Cabernet Sauvignon: 13/14 Ottobre, Cabernet Franc: 1/5 Ottobre, Merlot: 7/8 Ottobre.  
75/85 Q.li - 49/56 Hl.

Zuccheri: Cabernet Sauvignon 21,18%; Cabernet Franc 20,85 %; Merlot 20,33%.

Acidità totale: Cabernet Sauvignon 6,9 ‰; Cabernet Franc 7,35 ‰, Merlot 7,85 ‰.

pH: Cabernet Sauvignon 3,25; Cabernet Franc 3,24; Merlot 3,20.

Macerazione a contatto delle bucce per 16 giorni. Fermentazione alcolica ultimata in piccole botti di rovere nuove, ove si svolge anche la fermentazione malolattica.

Maturazione sempre in piccole botti di rovere nuove, per un periodo di 14 mesi.

Dicembre 1988.

Alcool: 12,5% vol.; Acidità volatile: 0,44‰; Acidità totale: 5,69‰; pH: 3,31.

Minimo 10/14 mesi prima della messa in vendita .

14.268 bottiglie (0,75 l.), 779 magnum (1,50 l.), 150 jeroboam (3,00 l.), 45 imperiali (5,00 l.).

Ha colore rosso rubino granato, con riflessi porporini. Profumo molto intenso e di grande proposta, ricco di sentori complessi e di singolare eleganza, tanto da potersi definire aristocratico. Denota continua e sorprendente evoluzione con il passare dei minuti. Predominano in particolare la frutta sovrāmatura, marasca, viola, balsamo, pelliccia. Sapore asciutto, buon corpo vestito di stoffa di eccezionale morbidezza ed eleganza. Si ripete il sapore di frutta sovrāmatura con una nota di tostato. Tutte le componenti sono in perfetta armonia, tanto da farne un vino di razza. E' consigliabile berlo alla temperatura di 18°. E' il vino da accostare ai grandi piatti di carne della cucina classica e di territorio, sia arrosto che salsati. Ottimo anche su formaggi stagionati purché non piccanti.

### FORMATI

Bottiglia lt 0,75

Magnum 1,5

### CONFEZIONI

Cassa legno x 6

Cassa legno x 1

