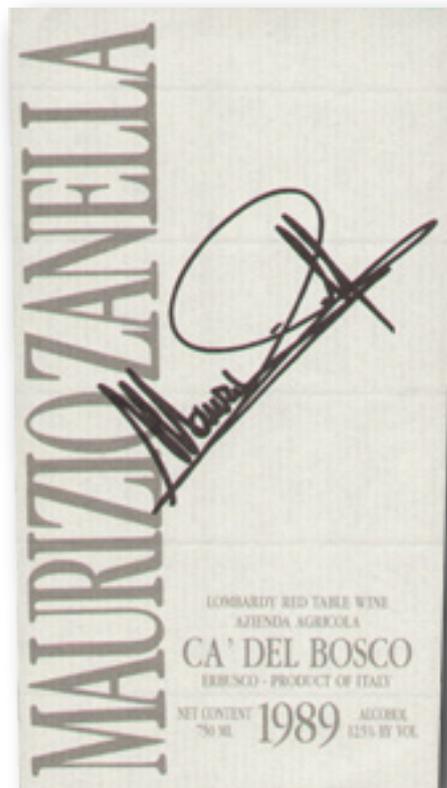


Ca' del BOSCO



MAURIZIO ZANELLA ROSSO VINO DA TAVOLA DI LOMBARDIA 1989

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%.

Dal 5 al 13 Ottobre.

72 Q.li - 47,5 HI.

Zuccheri: Cabernet Sauvignon 22,4%; Cabernet Franc 22,2 %; Merlot 23,0%.

Acidità totale: Cabernet Sauvignon 8,42 ‰; Cabernet Franc 8,20 ‰, Merlot 7,44 ‰.

pH: Cabernet Sauvignon 3,22; Cabernet Franc 3,27; Merlot 3,33.

Macerazione a contatto con le bucce per 18 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 16 mesi.

15 Marzo 1991.

Alcool: 12,5% vol.; Acidità volatile: 0,47‰; Acidità totale: 6,38‰; pH: 3,39.

6 mesi prima della messa in vendita.

18.077 bottiglie (0,75 l.), 800 magnum (1,50 l.).

Colore Ha un colore rosso rubino brillante, con riflessi porpora che in gioventù risultano particolarmente intensi. Profumo ricco, maestoso, di ampio spettro e notevole intensità. Nei primi anni di vita si avvertono sentori prorompenti di frutta matura e altre sensazioni varietali che con il tempo si fondono in un bouquet di frutta di fiori rossi, di grafite e più sottile di vaniglia. Sapore asciutto, dotato di un buon corpo colpisce soprattutto per la finezza, l'eleganza, la morbidezza e la concentrazione. Tuttavia la perfetta impostazione delle componenti e dell'acidità sono garanzia per un'evoluzione molto prolungata nel tempo. Probabilmente siamo in presenza di una delle migliori annate di questo vino, che avrà una possibilità di conservarsi molto a lungo nel tempo. 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. Eccellente anche con formaggi stagionati, purché non piccanti.

FORMATI	CONFEZIONI
Bottiglia lt 0,75	Cassa legno x 6
Magnum 1,5	Cassa legno x 1

