

Ca' del BOSCO



MAURIZIO ZANELLA

VINO DA TAVOLA DI LOMBARDIA – I.G.T. 1990

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

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

Dall'1 al 9 Ottobre.

69 Q.li - 45,5 Hl.

Zuccheri: Cabernet Sauvignon 22,72%; Cabernet Franc 22,63 %; Merlot 23,07%.

Acidità totale: Cabernet Sauvignon 8,0 ‰; Cabernet Franc 7,6 ‰, Merlot 7,7‰.

pH: Cabernet Sauvignon 3,29; Cabernet Franc 3,32; Merlot 3,38.

VINIFICAZIONE

Macerazione a contatto con le bucce per 21 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 15 mesi.

Febbraio 1992.

IMBOTTIGLIAMENTO
DATI ANALITICI ALL'IMBOTT.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
PRODUZIONE

Alcool: 13,0% vol.; Acidità volatile: 0,36‰; Acidità totale: 6,05‰; pH: 3,36.

12 mesi prima della messa in vendita.

22.987 bottiglie (0,75 l.), 1087 magnum (1,50 l.), 150 jeroboam (3,00 l.), 50 imperiali (5,00 l.).

Colore rosso intenso con nette sfumature violacee, molto vivo. Il Profumo è molto intenso, ampio, ricco e penetrante. All'inizio si avvertono i sentori più esuberanti come una nota di erbaceo, leggero peperone e frutta rossa matura. Poi subentrano sentori più fini e eleganti come i piccoli frutti, viola e la grafite che si espandono lentamente. Il sapore è asciutto di buon corpo, molto ben strutturato. Ciò che si apprezza maggiormente è l'equilibrio di tutte le componenti. I tannini, il fruttato e l'acidità si amalgamo in maniera semplicemente perfetta. Il retrogusto con un pizzico di amarognolo che fa da giusto contrasto, è assai persistente. È un vino di carattere che ha bisogno di un adeguato affinamento per potersi esprimere al massimo delle sue possibilità.

FORMATI

Bottiglia lt 0,75

Magnum 1,5

CONFEZIONI

Cassa legno x 6

Cassa legno x 1

