

Ca' del BOSCO



MAURIZIO ZANELLA VINO DA TAVOLA DI LOMBARDIA – I.G.T. 1993

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%.
Dall'11 al 18 Ottobre 1991 con meticolosa selezione manuale dei grappoli prima della spremitura.
47 Q.li - 31 HI.

Zuccheri: Cabernet Sauvignon 20,30%; Cabernet Franc 20,35 %; Merlot 20,93%.
Acidità totale: Cabernet Sauvignon 6,95 ‰; Cabernet Franc 7,20 ‰, Merlot 6,90 ‰.
pH: Cabernet Sauvignon 3,29; Cabernet Franc 3,27; Merlot 3,34.

Macerazione a contatto con le bucce per 20 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 13 mesi.
Dicembre 1994.

Alcool: 13,0% vol.; Acidità volatile: 0,45‰; Acidità totale: 5,20‰; pH: 3,50.
13 mesi prima della messa in vendita.

11.980 bottiglie (0,75 l.), 480 magnum (1,50 l.).

Colore rosso rubino acceso con evidenti riflessi violacei. Il profumo è ricco e entusiasmante, potente e di grande complessità che si articola in moltissime sensazioni tra le quali si riconoscono la frutta rossa e i piccoli frutti, con deliziose note di grafite e vaniglia e una lievissima sfumatura erbacea. In bocca si rivela un vino di razza, molto giovane e esuberante che accomuna una bella struttura e un grande equilibrio. Nel finale ritornano le note di frutta matura. Ha una lunghissima persistenza aromatica. E' un vino con notevoli possibilità di evoluzione e capace di un lungo invecchiamento.

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

