

# Ca' del BOSCO



## MAURIZIO ZANELLA ROSSO DEL SEBINO IGT 1995

### UVE VENDEMMIA

Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 27%, Merlot 28%.  
Dal 30 Settembre al 10 Ottobre 1995 con meticolosa selezione manuale dei grappoli prima della spremitura.

### RESA MEDIA PER HA. DATI ANALITICI DELL'UVA

65 Q.li - 44 Hl.  
Zuccheri: Cabernet Sauvignon 19,60%; Cabernet Franc 19,70 %; Merlot 20,10%.  
Acidità totale: Cabernet Sauvignon 7,04 ‰; Cabernet Franc 6,80 ‰, Merlot 6,45 ‰.  
pH: Cabernet Sauvignon 3,22; Cabernet Franc 3,24; Merlot 3,31.

### VINIFICAZIONE

Macerazione a contatto con le bucce per 18 giorni. Fermentazione alcolica ultimata in botticelle di rovere nuove, ove si svolge anche la fermentazione malolattica.

### IMBOTTIGLIAMENTO DATI ANALITICI ALL'IMBOTT. AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PRODUZIONE

Maturazione sempre in botticelle di rovere nuove per un periodo di 14 mesi.  
Gennaio 1997.

Alcool: 13,0% vol.; Acidità volatile: 0,58‰; Acidità totale: 5,80‰; pH: 3,45.  
13 mesi prima della messa in vendita.

28.401 bottiglie (0,75 l.), 800 magnum (1,5 l.), 70 jeroboam (3,0 l.), 40 imperiali (5,0 l.).

Colore rosso granato molto intenso. Profumo ricco e penetrante, complesso e armonico, che si articola in numerosissime sensazioni: si evidenziano le note di frutta matura (prugna, ciliegia e lampone in particolare), di confettura e appena accennate di erbaceo, eucalipto, liquirizia e tostato. Sapore pieno, esuberante, di grande spessore, poderoso e molto intenso, ma tuttavia elegante e di grande raffinatezza. Si ripetono le intense sensazioni fruttate già avvertite al naso; la persistenza aromatica è lunghissima. Nel finale, fa da contrappunto un piacevole retrogusto amarognolo.

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

