

Ca' del BOSCO



MAURIZIO ZANELLA ROSSO DEL SEBINO IGT 1996

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

Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 25%, Merlot 30%.
Dall' 8 al 18 Ottobre 1996 con meticolosa selezione manuale dei grappoli prima della spremitura.
70 Q.li - 48 HI.

VINIFICAZIONE

Zuccheri: Cabernet Sauvignon 19,20%; Cabernet Franc 19,40 %; Merlot 20,40%.
Acidità totale: Cabernet Sauvignon 6,40 ‰; Cabernet Franc 6,30 ‰, Merlot 6,00 ‰.
pH: Cabernet Sauvignon 3,24; Cabernet Franc 3,26; Merlot 3,33.

IMBOTTIGLIAMENTO
DATI ANALITICI ALL'IMBOTT.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
PRODUZIONE

Macerazione a contatto con le bucce per 18 giorni. Fermentazione alcolica ultimata in botticelle di rovere nuove, ove si svolge anche la fermentazione malolattica.
Maturazione sempre in botticelle di rovere nuove per un periodo di 14 mesi.
Dicembre 1997.
Alcool: 13,0% vol.; Acidità volatile: 0,39‰; Acidità totale: 5,20‰; pH: 3,50.
13 mesi prima della messa in vendita.
37.874 bottiglie (0,75 l.), 804 magnum (1,5 l.).

Colore rosso rubino granato con una vaga reminiscenza violacea. Profumo potente, concentrato, ricco e complesso, molto elegante, penetrante e persistente, caratterizzato da intense note di confettura e di frutta rossa (ciliegia, lampone e prugna), seguite da sensazioni di grafite, liquirizia, spezie e, appena accennate, di erba; l'insieme è sottolineato da una piacevole nota di vaniglia. Anche al gusto è un vino ricco e importante, con ottima struttura e carattere, morbido e polposo al tempo stesso. In bocca si percepiscono gli aromi di frutta rossa messi in rilievo da un equilibrato tocco di caffè, vaniglia e tostato. La persistenza aromatica è straordinaria.

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

