

Ca' del BOSCO



MAURIZIO ZANELLA ROSSO DEL SEBINO IGT 1997

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

VINIFICAZIONE

IMBOTTIGLIAMENTO
DATI ANALITICI ALL'IMBOTT.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 27%, Merlot 28%
Dal 9 al 13 Ottobre 1997 con meticolosa selezione manuale dei grappoli prima della spremitura.
68 Q.li - 46 Hl.

Zuccheri: Cabernet Sauvignon 24,00%; Cabernet Franc 24,50 %; Merlot 25,00%.
Acidità totale: Cabernet Sauvignon 7,24 ‰; Cabernet Franc 6,40 ‰, Merlot 6,00 ‰.
pH: Cabernet Sauvignon 3,40; Cabernet Franc 3,50; Merlot 3,55.

Macerazione a contatto con le bucce per 24 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 15 mesi.
16 febbraio 1999.

Alcool: 13,5% vol.; Acidità volatile: 0,55‰; Acidità totale: 5,21‰; pH: 3,62.
13 mesi prima della messa in vendita.

Colore rosso rubino granato di media intensità, molto vivo. Ha un profilo aromatico di straordinaria complessità. Si riconoscono dapprima le note più fresche di frutta rossa con un tocco di erbaceo, poi si percepiscono le note bene evolute di frutta rossa (prugna, mora, ciliegia), di fiori rossi, di confettura, infine si avvertono le note di vaniglia, di liquirizia, di balsamico, di grafite e di caffè tostato. Al gusto si conferma un vino complesso ed elegante. Ha una solida struttura e notevole finezza, è morbido, pieno e opulento, si avvertono nuovamente le note di frutta rossa e poi quelle di menta, liquirizia, vaniglia e tostato, con un tocco lievemente amarognolo nel finale che dà un piacevole contrasto. Ha una notevole persistenza. E' un vino ancora molto giovane che necessita di qualche anno per potersi esprimere al meglio.

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

