

Ca' del BOSCO



MAURIZIO ZANELLA ROSSO DEL SEBINO IGT 1998

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

Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 25%, Merlot 30%.
Dal 9 al 13 Ottobre 1998 con meticolosa selezione manuale dei grappoli prima della spremitura.
65 Q.li - 44 Hl.

VINIFICAZIONE

Zuccheri: Cabernet Sauvignon 22,80%; Cabernet Franc 23,10 %; Merlot 23,40%.
Acidità totale: Cabernet Sauvignon 6,80 ‰; Cabernet Franc 6,20 ‰, Merlot 5,70 ‰.
pH: Cabernet Sauvignon 3,45; Cabernet Franc 3,52; Merlot 3,58.
Macerazione a contatto con le bucce per 25 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.

IMBOTTIGLIAMENTO
DATI ANALITICI ALL'IMBOTT.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

16 febbraio 2000.
Alcool: 13,5% vol.; Acidità volatile: 0,58‰; Acidità totale: 5,1‰; pH: 3,70.
16 mesi prima della messa in vendita.

Colore rosso rubino granato molto intenso e profondo, con evidenti riflessi violacei.
E' un vino davvero straordinario per ricchezza e complessità, potente e impetuoso, ma al tempo stesso molto elegante. Colpiscono da principio le note di frutta rossa (ciliegia, marasca, prugna, mora, mirtillo), poi si avverte un lievissimo tocco di erbaceo e di viola, e poi ancora si percepiscono le note di vaniglia, di tostato, di caffè, di liquirizia, di grafite, con una lieve sfumatura che ricorda la menta; notevole la persistenza olfattiva. Anche in bocca è un vino che colpisce per la ricchezza, per il corpo e la profondità delle sensazioni, per la finezza e l'eleganza; si avvertono le note di frutta e di frutta matura; l'imponente struttura è messa bene in rilievo da appropriate note di liquirizia, di vaniglia, di tostato e di caffè; i tannini hanno una rotondità straordinaria; la persistenza aromatica è incredibilmente lunga. Ha ancora una buona freschezza e una bella acidità che sono garanzia di una lunga vita; ancora molto giovane in questa fase, darà il meglio di sé a partire dal 2004.

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

