

# Ca' del BOSCO



## MAURIZIO ZANELLA ROSSO DEL SEBINO IGT 1999

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

VINIFICAZIONE

IMBOTTIGLIAMENTO  
DATI ANALITICI ALL'IMBOTT.  
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 30%, Merlot 25%.

Il 12 Ottobre con meticolosa selezione manuale dei grappoli prima della spremitura  
72 Q.li - 47 Hl.

Zuccheri: Cabernet Sauvignon 24,10%; Cabernet Franc 24,60 %; Merlot 24,90%.

Acidità totale: Cabernet Sauvignon 7,1‰; Cabernet Franc 6,30 ‰, Merlot 5,80 ‰.

pH: Cabernet Sauvignon 3,33, Cabernet Franc 3,45; Merlot 3,30.

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.

19 febbraio 2001.

Alcool: 13,5% vol.; Acidità volatile: 0,42‰; Acidità totale: 5,05‰; pH: 3,65.

19 mesi prima della messa in vendita.

Colore rosso granato molto intenso e fitto, quasi cupo.

Al naso si mostra dapprima come un vino compatto, fitto e complesso. Poi a poco a poco il suo bouquet si apre in mille sfaccettature. Si avvertono le note molto intense di frutta rossa (mora, ciliegia e prugna) e di confettura; poi le note di fiori rossi e ancora le note calde dell'evoluzione e dell'affinamento: cacao, eucalipto, caffè, liquirizia e vaniglia e infine un lieve accenno di erbaceo. Il tutto si fonde in un insieme di straordinaria persistenza.

Al gusto pure si conferma un vino di straordinaria compattezza, ricco e potente, polposo e "grasso", caldo e armonico. Si percepiscono nuovamente le note di frutta rossa, di confettura e poi di vaniglia, di cacao, di tostato, di liquirizia e ancora di menta. I tannini sono perfettamente rotondi. La persistenza gustativa è notevolissima. Il vino ha buona acidità, che sarà il principale sostegno per un lunghissimo invecchiamento, che deve però amalgamarsi con l'affinamento. Pur essendo già perfettamente bevibile darà il meglio di sé dopo cinque sei anni dalla messa in commercio.

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

