



CA' DEL BOSCO MAURIZIO ZANELLA

SEBINO ROSSO I.G.T. (LOMBARDIA), ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Cabernet Franc.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Maurizio Zanella se obtiene vinificando por separado las uvas Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc de los mejores viñedos de Ca' del Bosco. La fermentación alcohólica y la maceración se llevaron a cabo en promedio durante 21 días, administrando con precisión la temperatura y el llenado. El remontado se llevó a cabo diariamente, utilizando un par de tanques de elevación en los cuales el vino, extraído del fondo de la tina, se transfiere por gravedad. En el momento de la extracción, los vinos, aún calientes, se decantan en pequeñas barricas de roble, nuevas 70%, obtenidas de maderas seleccionadas. Solo después de la fermentación maloláctica, a mediados del invierno, se procede al trasvase y ensamblaje de los distintos lotes. Así nace Maurizio Zanella, que continúa su envejecimiento en madera durante unos 12 meses.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rubi granate oscuro.



En nariz una atractiva nariz de mora y cereza con especias dulces.



En boca una fruta viva, potente y taninos jugosos, ya bien equilibrados.



Se recomienda acompañar con platillos de carnes y algunos platillos de caza. Quesos fuertes.



Ca' del Bosco

Metodo Ca' del Bosco

Encapsula nuestra idea del Metodo Franciacorta. Una idea personal, quizás incluso romántica. Significa abrazar la excelencia en el vino, la integridad del territorio y el respeto por la tradición. Para nosotros, el respeto por la tradición significa una mejora continua y no volver nunca a la genérica y quizás más bien árida celebración de la memoria. Uniendo la modernidad y el pasado.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com