

Vergani

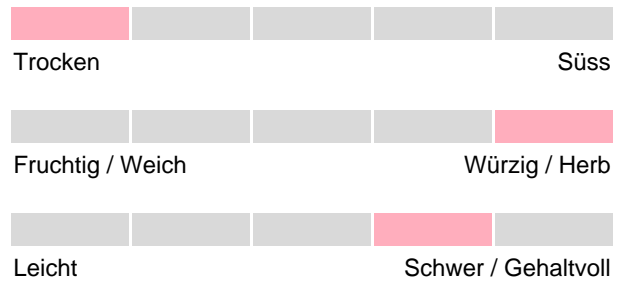


FRANCIACORTA ANNAMARIA CLEMENTI R.S. 1980
FRANCIACORTA DOCG RISERVA CA' DEL BOSCO



Franciacorta DOCG, Ca' del Bosco, Lombardia, Italien

Geschmack



Jahrgang

1980

Notizen

Nach Jahren des Verkostens dieser Riserva fühlen Maurizio und er, dass der Zeitpunkt gekommen ist, ihre Originalität zu enthüllen – ein Projekt, das vor 43 Jahren mit der Ernte begann. Ein Franciacorta, der heute seinen evolutionären Höhepunkt erreicht hat und unser damaliges und heutiges Know-how am besten ausdrückt, die beste Ausdrucksform einer Franciacorta Riserva im Ca' del Bosco-Stil. Ein wahrhaft "origineller" Wein, der nicht nur das Ergebnis der Reben, sondern vor allem der Zeit ist. Dieser sublime Franciacorta, 42 Jahre später, zeigt all seine Komplexität: ein tiefes Strohgelb mit goldenen Reflexen und eine intensive, explosive Nase. Die anfänglichen Eindrücke überraschen mit Noten von Unterholz, Moschus und Farn, Zeichen der langen Reife auf der Hefe mit Naturkork. Charakteristische Noten von kandierten Zitrusfrüchten und Quittenmarmelade verschmelzen mit gerösteten Haselnüssen und Karamell. Ein duftender Franciacorta, der an der Luft Jod, Bienenwachs und Zedernholznuancen entwickelt. Am Gaumen zeigt er erstaunliche Solidität und Intensität, eine fast "fleischige" Cremigkeit mit einem kraftvollen aromatischen Abgang.

Vinifikation

Im Durchschnitt 42 Jahre, davon 7 Jahre mit liegenden Flaschen und 34 Jahre mit Flaschen "sur pointe" gestapelt. Auf Anfrage degorgiert. 1980 begann der Frühling kühl und leicht regnerisch, was die Weinreben zunächst bei trockenem Wetter austreiben liess. Ab Mai änderte sich das Wetter dramatisch mit anhaltendem Regen bis in den Juli hinein, wobei im Mai und Juni über 200 mm Niederschlag fielen. Diese Bedingungen beeinträchtigten die Reben erheblich, was zu einem Verlust an Traubenlast führte. Insbesondere während der Blütezeit verursachte das kühle, regnerische Wetter den Verlust einiger Blütenknospen und einen eingeschränkten Fruchtansatz, was sich in verminderter Traubenqualität niederschlug. Ab der zweiten Juliwoche stellten sich jedoch hohe Temperaturen um die 30° C ein, und es gab bis September keinen weiteren Regen. Dieses späte Sommerwetter beeinflusste die Qualität der Trauben positiv. Die Ernte begann in der ersten Septemberwoche, wobei insbesondere die Pinot-Trauben am 11. und 12. September vollkommen gesund und reif geerntet wurden. André Dubois, damals Kellermeister bei Ca' del Bosco, entschied sich auf Maurizio Zanellas Wunsch hin, die besten Traubenbündel des Jahres nach klassischen Methoden zu keltern. Dazu gehörte das manuelle Pressen mit einer alten Memmeria-Hebkrasse, gefolgt von Fermentation

CA' DEL BOSCO

1965 übersiedelte Annamaria Clementi Zanella mit ihrem Sohn Maurizio in die eindrucksvolle Hügellandschaft der Franciacorta. Nach dem Abitur vertiefte der junge Maurizio sein önologisches Wissen an den Universitäten von Beaune und Bordeaux. Nach seiner Rückkehr hat er das Familiengut modernisiert und ausgebaut und produzierte von nun an Weine und Schaumweine von Weltklasse und Prestige. Gambero Rosso, die führende italienische Weinpublikation, hat Cà del Bosco mit dem Titel 'Winery of the Year 2003' ausgezeichnet. Des Weiteren ist es Maurizio Zanella gelungen, bereits unzählige Male ihre Auszeichnung 'tre bicchieri' sowohl für seine Schaum- und Stillweine zu erhalten.