

# CA' DEL BOSCO

## I.G.T. Sebino Rosso

Personalidad: Es el primer vino que lleva la etiqueta del autor, Maurizio Zanella, para celebrar con orgullo la pasión del hombre que fundó Ca 'del Bosco. Un vino que encarna la realización de la síntesis perfecta entre el territorio y su forma de ser. Un gran vino que está ciertamente entre las joyas que contribuyeron al "renacimiento enológico italiano". Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc, seleccionados entre los mejores viñedos de la empresa, vinificados por expertos y envejecidos en pequeñas barricas de roble, garantizan un vino mineral, potente y armonioso al mismo tiempo, capaz de envejecer durante décadas.



### MAURIZIO ZANELLA 2015

#### FORMATOS

**0,75 L**

#### DENOMINACIÓN

Sebino Rosso I.G.T.

#### VARIEDADES

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

#### VINIFICACIÓN

Maurizio Zanella se obtiene vinificando por separado las uvas Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc de los mejores viñedos de Ca 'del Bosco. Las uvas, cosechadas a mano en cajas pequeñas, se clasifican y se enfrián rápidamente. Cada racimo es seleccionado por ojos y manos expertas, para luego beneficiarse del exclusivo "baño de las bayas", un sistema especial lavado e hidromasaje a los racimos, a través de tres tinas de remojo y un túnel de secado. Después, la uva se transporta sobre los depósitos de maceración. Una vez despalilladas, las uvas caen en la tina, desde arriba, por gravedad. Se eliminan así los sistemas de bombeo tradicionales, que son la causa de la ruptura de las pieles y de las notas herbáceas no deseadas. 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. Luego se ensamblan los diferentes lotes y el vino se embotella por gravedad de forma natural. Gracias a los innovadores sistemas de llenado, el vino no sufre choques oxidativos, sacudidas y más adición de sulfitos. Su integridad y salubridad están garantizadas. Finalmente, cada botella envasada está marcada de forma única para garantizar la trazabilidad.

#### CRIANZA EN BOTELLA

Una media de 2 años.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)