



# Ca' del Bosco

## Vintage Collection 2008, quando il rispetto della tradizione ha il sapore dell'innovazione

*Ca' del Bosco presenta la trilogia del millesimo 2008 a Identità Golose (Milano, 10-12 febbraio) in compagnia di Caviale Calvisius, Acquerello e Tartuflange: quattro eccellenze italiane, ciascuna interprete di una personale visione del "rispetto della tradizione"*

Il Congresso Identità Golose, in programma a Milano dal 10 al 12 febbraio 2013, è incentrato sul tema del Rispetto per la natura, per le materie prime, per la tradizione

Ca' del Bosco partecipa all'evento in compagnia di Acquerello per il riso, Calvisius per il Caviale e Tartuflange per il tartufo, con gli chef stellati Stefano Cerveni e Andrea Ferrero chiamati a interpretare e abbinare i prodotti di queste eccellenze italiane del "Food & Beverage".

L'azienda franciacortina, nell'occasione, presenta la Vintage Collection 2008, ovvero Brut, Dosage Zéro e Satèn. Carattere, rigore, femminilità. Tre icone del suo savoir-faire "in classico", la trilogia di un millesimo che rappresenta la summa del Metodo Ca' del Bosco, il tema ideale per ragionare di "Rispetto" a tutto tondo.

Nel Metodo Ca' del Bosco è la Natura a dettare le regole. La prima è amare la terra, capirla e valorizzarla. Così, una quarantina di anni fa sono state selezionate le zone maggiormente vocate per i singoli vigneti e il sogno di trasformare la Franciacorta in un sinonimo universale di eccellenza enologica ha cominciato a prendere forma.

La seconda regola impone la massima cura per la materie prime, riservando loro gesti delicati e sapienti, quali, per esempio, raccogliere l'uva a mano, sistemarla in cassette piccole, lavarla in idromassaggio. Così Ca' del Bosco ha inventato le "Terme degli Acini", uno speciale trattamento in tre fasi per ridurre al massimo la presenza di sostanze indesiderate, anche di origine naturale.

Aggiornare costantemente la collaborazione tra Uomini e tecnologia: ecco un'altra regola d'oro. Perché i vini non si fanno con i dogmi, ma con idee innovative, come la macchina tappatrice, unica al mondo, che consente l'eliminazione di ossigeno prima della tappatura, riducendo ulteriormente la presenza di solfiti nel vino.

Ultima, ma non meno importante, la regola della pazienza, che non è solo fare riposare i vini della Vintage Collection per 48 mesi sui lieviti, ma è imparare a imparare, per avvicinare ogni giorno un vino alla perfezione.

Questa è la tradizione "dinamica" del Metodo Ca' del Bosco, sintesi di modernità e passato, antica sapienza e nuove conoscenze: la garanzia di integrità e di rispetto, di vini più puliti, più sani, più buoni, che solo a queste condizioni possono diventare una forma d'arte e cultura.

### Ca' del Bosco

L'azienda vinicola Ca' del Bosco è leader nella produzione di Franciacorta, dal finissimo perlage che portano il nome della zona in cui vengono prodotti in provincia di Brescia. Ca' del Bosco ha le sue origini a metà degli anni sessanta (1964), quando Annamaria Clementi Zanella acquista a Erbusco, in Franciacorta, una piccola casa in collina chiamata localmente Ca' del Bosc, diventata ora una delle cantine d'Italia più moderne e tecnologicamente avanzate. La superficie totale dell'azienda Ca' del Bosco coltivata a vigneto, collocata in vari comuni all'interno della regione Franciacorta, è di 159 ettari, con uve per la produzione sia di Franciacorta che di vini fermi. Maurizio Zanella, figlio di Annamaria Clementi Zanella, è l'attuale Presidente di Ca' del Bosco e Presidente del Consorzio per la Tutela del Franciacorta.

Per maggiori informazioni:

Cristina Maggetti

Relazioni Pubbliche Ca' del Bosco

0307766123 / 3358778923

c.maggetti@cadelbosco.com