



# Ca'del Bosco



## Maurizio Zanella 2009

### Ursprungsbezeichnung

Sebino Rosso I.G.T.

### Rebsorten

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

### Lagenherkunft

2 Cabernet Sauvignon-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 27 Jahren in der Gemeinde von Erbusco.

1 Merlot-Lage mit einem durchschnittlichen Rebalter von 25 Jahren in der Gemeinde von Cazzago San Martino.

1 Cabernet Franc-Lage mit einem durchschnittlichen Rebalter von 24 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

### Lesezeitpunkt

14. September 2009.

### Durchschnittlicher Hektarertrag

9.300 Kilogramm Trauben, die 5.400 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 58%).

### Die Weinbereitung

Der Maurizio Zanella entsteht durch die separate Vinifizierung der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc aus den besten Lagen von Cà del Bosco. Die Trauben werden per Hand in kleine Kisten gelesen und umgehend klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und –hand selektiert, bevor sie über den Maischebehälter transportiert wird. Beim Entrappen fallen die Beeren von oben durch die Schwerkraft in den Tank. So wird der Einsatz traditioneller Pumpsysteme vermieden, die zu unerwünschten „grünen“ Noten führen würden. Beim Jahrgang 2009 dauerten die alkoholische Gärung und die Maischung 22 Tage, während derer aufmerksam die Temperatur und das Umspülen des Tresterhutes kontrolliert wurden. Das Umwälzen erfolgt täglich mit Hilfe zweier Lift-Behälter, in denen der Wein, der vom Boden des Tanks abgezogen wurde, mittels der Schwerkraft transportiert wird. Der Wein, der von den lenkbaren Behältern in die Höhe transportiert wurde, wird von oben wieder in den Tank gegossen, um den Tresterhut zu überschwemmen. Die Farbpigmente und die Gerbstoffe können kaum natürlicher, effizienter und schonender extrahiert werden. Nach dem Abstich wird der noch warme Wein in kleine Eichenfässer umgefüllt, von denen 60% neu sind, und deren ausgewählte Hölzer mindestens 3 Jahre abgelagert sein müssen. Erst nach der malolaktischen Gärung erfolgt mitten im Winter das Umfüllen und Verschneiden der einzelnen Chargen. So entsteht der Maurizio Zanella, dessen weiterer Ausbau im Holz sich über ungefähr 17 Monate erstreckt. Anschließend werden die jeweiligen Partien miteinander verschneiden und der Wein wird mittels Schwerkraft auf natürliche Weise abgefüllt. Dank eines innovativen Abfüllsystems erleidet der Wein keine Oxidationsschocks, er wird schonend behandelt und benötigt keine weitere Schwefelzufuhr. Seine Integrität und seine Bekömmlichkeit sind garantiert. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, so dass ihre eventuelle Rückverfolgung garantiert ist.

### Flaschenabfüllung

29. Juli 2011.

### Verfeinerung auf der Flasche

3 Jahre und 4 Monate.

### Analysedaten bei der Flaschenabfüllung

Alkohol 13,50% Vol.; pH 3,49 ; Gesamtsäure 4,70 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,40 Gramm/Liter.

### Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 45 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 150 Milligramm/Liter).