Annamaria Clementi, l'omaggio di Ca' del Bosco alla fondatrice

annamaria-clementi-49343fc1

Ca’ del Bosco presenta una rinnovata **Annamaria Clementi**, dentro e fuori la bottiglia. L’esperienza acquisita in 30 vendemmie, la vocazione del territorio, i vigneti ultratrentennali che donano le loro uve nella loro piena espressione hanno portato al raggiungimento di un equilibrio straordinario, quasi perfetto: **per la prima volta l’Annamaria Clementi è “dosaggio zero”**, senza alcuna aggiunta di liqueur, per esaltarne la purezza e l’integrità. Solo la versione Rosé, esclusivamente da uve di pinot nero, conserverà la tipologia di gusto “extra brut”, una minima dose di zucchero d’uva che affina i capricci di alcune annate.



Ca’ del Bosco è da sempre protagonista nella **ricerca e sperimentazione enologica** a garanzia della salubrità dei suoi vini e della salvaguardia dell’ambiente. Oltre all’adozione del protocollo biologico, il **Millesimo 2008** coincide con la prima esperienza di lavaggio e asciugatura delle uve raccolte, la “spa dei grappoli”, uno degli elementi distintivi nel Metodo Ca’ del Bosco. Un Franciacorta rinnovato nell’anima, ma anche nello stile: Ca’ del Bosco dona ad Annamaria Clementi la firma dell’etichetta per dare luce piena a colei che,

dell’azienda, è stata **l’involontaria Fondatrice**, colei che nel 1964 desiderò fortemente la “ca’ del bosc”. La madre paziente di **Maurizio Zanella**, che a lei ha voluto dedicare, fin dal 1989, il Franciacorta più espressivo e prestigioso di Ca’ del Bosco. Una etichetta nuova, ispirata ai colori che la natura di questo luogo regala: il grigio e il rosa della pietra e dei ciottoli che testimoniano le radici millenarie della Franciacorta. Queste pietre ancora oggi custodiscono la memoria e la rimandano nel “per sempre”, rendendo questa bottiglia eterna.

Annamaria Clementi, la donna che ha trasformato l’essenza di un luogo in vino. La memoria di Ca’ del Bosco. **La carta è stata ottenuta da fibre naturali**, con lavorazioni artigiane ed ecocompatibili, ottenendo nuance di colori e sensazioni tattili uniche. Ad impreziosire ulteriormente l’abito un collare in tessuto con lavorazioni a ricamo dei segni distintivi dell’azienda e del millesimo sigilla la capsula di protezione sul tappo in sughero. Annamaria Clementi è un Franciacorta assoluto, libero da ogni limite. Un valore in divenire, istintivo. Nessun compromesso, nessuna concessione. Solo il meglio delle uve selezionate nei vari “cru” sono predestinate alla produzione di questo vino simbolo. E solo nelle annate migliori. Resa limitata nei vigneti, vinificazione attentissima e soprattutto un lunghissimo affinamento a contatto con i lieviti che si protrae per oltre nove anni. In questo lunghissimo periodo l’azione dei lieviti crea un “unicum”, un grande vino ineguagliabile dal magnifico colore dorato, dalle bollicine finissime, dal profumo di straordinaria complessità, dal sapore di eccezionale ricchezza, pienezza e persistenza.