



Ca'delBosco

Vintage Collection Dosage Zéro Noir 2009

Denominazione

Franciacorta Riserva.

Varietà delle uve

Pinot Nero in purezza 100%.

Vigneti di origine

3 vigne di Pinot Nero nella tenuta "Belvedere", situata nel Comune di Iseo, a quota 466 metri s.l.m., sulle colline che delimitano il Lago a sud.

Epoca di vendemmia

19 agosto 2009.

Resa media per ettaro

7.300 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.650 litri di vino (resa in vino: 50%).

Vinificazione ed elaborazione

Il Vintage Collection Dosage Zéro Noir nasce da un'accurata selezione delle uve di Pinot Nero prima in vigna poi in cantina e da una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del nostro savoir-faire. Le uve, appena raccolte a mano in piccole cassette, vengono tracciate per vigna d'origine e raffreddate. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte. L'acino ha la polpa incolore ma la buccia nera: per poter creare la base del Dosage Zero Noir è essenziale che il succo, il mosto estratto rimanga bianco o leggermente rosato. E' per questo che la pressatura avviene rigorosamente a bassa pressione, affinché la buccia rimanga integra e non ceda colore. I mosti così ottenuti fermentano in piccole botti di rovere. Per ricercare la massima complessità aromatica e potenza espressiva, senza perdere eleganza, l'elevage in botte ha una durata di soli 5 mesi. Una coppia di serbatoi volanti permette il travaso dei vini per gravità, dalle piccole botti ai serbatoi di affinamento. Trascorsi 7 mesi dalla vendemmia si mescolano e si assemblano i tre vini-base, provenienti dai tre vigneti d'origine, in modo che la proporzione tra delicatezza, nervosità, vinosità e aroma sia ottimale. Il Pinot Nero trasmette al vino i suoi aromi complessi di frutti rossi e conferisce corpo, persistenza in bocca e longevità. La magia del suo terroir, unita alle competenze degli uomini, hanno dato origine ad un vino di eccezionale purezza. Per raggiungere la sua massima espressione qualitativa e per sviluppare il caratteristico profilo aromatico che lo rende unico, servono 8 anni di affinamento. Un Franciacorta giustamente nobilitato dalla classificazione "Riserva". Il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti. Rende i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Affinchè questo "blanc de noir" possa esprimersi con grande personalità e trasmetta la tipicità del terroir da cui è nato, abbiamo scelto di non aggiungere alcuna liqueur alla sboccatura. Ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità

Tiraggio

20 aprile 2010.

Affinamento sui lieviti

8 anni e 5 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,04; Acidità Totale 6,00 grammi/litro;
Acidità Volatile 0,37 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 48 milligrammi/litro
(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

