



Ca'delBosco



Vintage Collection Dosage Zéro Noir 2006

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

5 settembre 2006.

Resa media per ettaro

6.200 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.100 litri di vino (resa in vino: 50%).

Vinificazione ed elaborazione

Ogni fase della produzione del Dosage Zéro Noir viene eseguita nel massimo del rigore. Un processo minuzioso e senza compromessi che ha inizio in vigna. Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono subito portate in cantina, tracciate per vigna d'origine e raffreddate. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte. L'acino del Pinot Nero ha la polpa incolore ma la buccia nera: per poter creare la base del Dosage Zéro Noir è essenziale che il succo, il mosto estratto, rimanga bianco o leggermente rosato. È 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 ai vini di essere travasati per gravità, dalle piccole botti ai serbatoi di affinamento. Dopo due ulteriori mesi di affinamento in acciaio, i tre vini-base provenienti dai tre vigneti d'origine si assemblano, in modo da ottenere il perfetto equilibrio tra delicatezza, nervosità, vinosità e aroma. Il Pinot Nero trasmette al vino i suoi aromi complessi di frutti rossi e gli 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, al Dosage Zéro Noir servono 8 anni di affinamento. Un Franciacorta giustamente nobilitato dalla classificazione "Riserva". Per conferire più longevità a questo Franciacorta, ed evitare shock ossidativi e aggiunte di solfiti, il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca'del Bosco. Questa tecnica rende i nostri Franciacorta più puri e più gradevoli. Affinchè questo "blanc de noir" possa esprimersi con grande personalità e trasmettere la tipicità del terroir da cui è nato, abbiamo scelto di non aggiungere alcuna liqueur alla sboccatura, quindi di non dosare il vino. Ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Tiraggio

30 marzo 2007.

Affinamento sui lieviti

8 anni e 7 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,01; Acidità Totale 6,00 grammi/litro; Acidità Volatile 0,41 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 4 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).