



# 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).