



# Ca'del Bosco



## Cuvée Annamaria Clementi 2007

### Denominazione

Franciacorta Riserva.

### Varietà delle uve

Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%.

### Vigneti di origine

20 vigne a Chardonnay, dall'età media di 35 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Corte Franca, Iseo e Passirano.

2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 24 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

6 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 30 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Iseo e Passirano.

### Epoca di vendemmia

Ultima decade di agosto 2007.

### Resa media per ettaro

7.500 kilogrammi di uva, equivalenti a 2.920 litri di vino (resa in vino: 39%).

### La vinificazione

La Cuvée Annamaria Clementi è il frutto della ricerca dell'eccellenza, sia in vigna che in cantina. I vini base si ottengono esclusivamente da mosti di primissima spremitura. La fermentazione alcolica avviene esclusivamente in piccole botti di rovere, ottenute da legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui il vino rimane sui propri lieviti per altri 6 mesi, durante i quali svolge la fermentazione malolattica. Nessun compromesso, nessuna concessione: solo il vino delle migliori botti, dei 28 vini base di origine, viene spillato per dare origine alla Cuvée Annamaria Clementi. Una coppia di serbatoi volanti lo trasferisce per gravità, dalle botti al serbatoio di assemblaggio. Un lunghissimo affinamento a contatto con i lieviti, che si protrae per più di 8 anni, ne determina il profilo unico. Un Franciacorta assoluto. 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, rendendo i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine, ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

### Tiraggio

Aprile 2008.

### Affinamento sui lieviti

8 anni e 5 mesi.

### Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 1,00 grammi/litro.

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,03; Acidità Totale 6,30 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,35 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 49 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).