



# Ca'delBosco



## Cuvée Annamaria Clementi Rosé 2007

### Denominazione

Franciacorta Rosé Riserva.

### Varietà delle uve

Pinot Nero 100%.

### Vigneti di origine

3 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 30 anni, ubicate nel Comune di Erbusco.

### Epoca di vendemmia

2 agosto 2007.

### Resa media per ettaro

7.800 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.510 litri di vino (resa in vino: 45%).

### La vinificazione

La Cuvée Annamaria Clementi Rosé è la massima espressione del puro Pinot Nero vinificato in rosa, in stile Ca' del Bosco. Nasce dall'arte di saper assemblare vini base provenienti da 3 vigne storiche e ottenuti con una breve macerazione delle uve alla temperatura di 14°C. Soltanto poche ore per ottenere quella particolare colorazione rosa intenso e quel profilo aromatico di estrema finezza ed armonia che caratterizzeranno la Cuvée Annamaria Clementi Rosé in bottiglia. Tutte le fasi di vinificazione dei diversi vini base si svolgono in piccole botti di rovere, ottenute da legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni, conservate in profonde cantine. Fermentazione alcolica, fermentazione malolattica ed affinamento in botte durano complessivamente 8 mesi. La Cuvée Annamaria Clementi Rosé nasce dalla selezione delle migliori botti. Viene spillato per caduta e una coppia di serbatoi volanti lo trasferisce per gravità, dalle botti al serbatoio di assemblaggio. Servono almeno ulteriori 8 anni di affinamento sui lieviti per raggiungere quell'armonia olfattiva e quell'eccellente equilibrio gustativo che fanno della Cuvée Annamaria Clementi Rosé un Franciacorta supremo. 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

2 aprile 2008.

### Affinamento sui lieviti

8 anni e 5 mesi.

### Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 1 grammi/litro.

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool 13% Vol.; pH 3,06; Acidità Totale 6,10 grammi/litro;  
Acidità Volatile 0,38 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 47 milligrammi/litro  
(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).