



# Ca'del Bosco

## Vintage Collection Extra Brut 2017

### Denominazione

Franciacorta Millesimato.

### Varietà delle uve

Chardonnay 64%, Pinot Nero 26%, Pinot Bianco 10%.

### Vigneti di origine

16 vigne a Chardonnay, dall'età media di 31 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca e Passirano.

2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 28 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

7 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 28 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Passirano.

### Vendemmia

2017. Millesimo dalla bassa resa ma riscattato dall'eccellente qualità.

Inverno mite e asciutto seguito da una primavera con temperature al di sopra della norma. Durante il germogliamento, nella notte tra il 18 e il 19 aprile, un brusco abbassamento delle temperature con minime fino a -4,5°C ha causato danni notevoli sui 2/3 della superficie vitata di Ca' del Bosco e dell'intera Franciacorta. Fioritura a metà maggio, con condizioni meteo favorevoli, ma fertilità molto bassa a causa della brinata.

Inizio estate caratterizzato da temperature sopra la media e da un clima molto caldo durato fino alla vendemmia con picchi di 39°C ad agosto.

Risultato finale: bassa resa, ma di qualità straordinaria.

La vendemmia è avvenuta durante la seconda decade di agosto con una resa media per ettaro di 4.000 kilogrammi di uva, equivalenti a 1.720 litri di vino (resa in vino: 43%).

### Vinificazione

I Franciacorta Vintage Collection sono il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco.

Le uve, appena raccolte a mano in piccole cassette, vengono classificate e raffreddate. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare di esclusive "terme degli acini". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un tunnel di asciugatura. Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, tutti i mosti dei vini base 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 procede alla creazione della cuvée. Il Vintage Collection Extra Brut 2017 è il risultato di una sapiente unione di 25 vini base di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero che conferiscono al prodotto finito un particolare profilo, ricco e complesso. La maggior percentuale di Pinot Nero gli conferisce potenza e nobiltà, ulteriormente rafforzate da un lungo affinamento in bottiglia. Il dégorgeement 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 2018.

### Affinamento sui lieviti

Durata media 48 mesi.

### Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 0,5 grammi/litro "Extra Brut".

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool: 12,5% Vol; pH: 3,06; Acidità Totale: 6,40 grammi/litro;

Acidità Volatile: 0,28 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 51 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

