



Ca' del Bosco

Maurizio Zanella 2018

Denominazione

Sebino Rosso I.G.T.

Varietà delle uve

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%.

Vigneti di origine

3 vigne di Cabernet Sauvignon, dall'età media di 31 anni, ubicate nel Comune di Erbusco.

2 vigne di Merlot, dall'età media di 28 anni, ubicata nel Comune di Cazzago San Martino.

1 vigna di Cabernet Franc, dall'età media di 32 anni, ubicata nel Comune di Passirano.

Vendemmia

2018. Inverno decisamente più umido e freddo rispetto alle ultime annate. A febbraio è arrivata anche la neve con temperature minime di -7°C. Nel mese di marzo freddo e pioggia sono stati protagonisti. Germogliamento in ritardo di una decina di giorni rispetto al 2017. Dalla seconda metà del mese di aprile temperature miti con medie giornaliere di 20°C, inusuali per il periodo, le massime hanno toccato i 29°C: questo calore ha favorito un'abbondante formazione dei grappoli. A maggio ci sono stati ben 24 eventi piovosi. La fioritura dei grappoli è avvenuta in condizioni meteo veramente avverse che si sono prolungate fino alla prima metà di luglio. La vera estate, asciutta e torrida, è iniziata solo dopo il 15 di luglio ed è proseguita fino alla metà di agosto. Sintomi di stress idrico, causati dall'elevata calura delle prime settimane, sono stati risolti dall'abbondante pioggia del 25 agosto (35 mm). La maturazione delle uve nere, diradate in precedenza per ridurre l'importante carico di grappoli, è stata esaltata da un settembre con temperature estive che hanno temprato il carattere di questo Millesimo.

La vendemmia è iniziata il 21 settembre con le uve Merlot e si è conclusa il 25 settembre con la raccolta del Cabernet Sauvignon. La resa media per ettaro è stata di 7.600 kilogrammi di uva, equivalenti a 4.400 litri di vino (resa in vino: 58%).

Vinificazione

Il Maurizio Zanella si ottiene vinificando separatamente le uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc dei migliori vigneti di Ca' del Bosco. Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono prontamente 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 impianto di asciugatura. A seguire, ogni grappolo viene trasportato sopra il tino di macerazione. Con la diraspatura gli acini cadono nel tino, dall'alto, per gravità. Si eliminano così i tradizionali sistemi di pompaggio, che sono causa della rottura delle bucce e delle indesiderate note erbacee. La fermentazione alcolica e la macerazione sono state condotte mediamente per 21 giorni, gestendo accuratamente la temperatura e le follature. I rimontaggi sono stati effettuati giornalmente, utilizzando una coppia di serbatoi elevatori nei quali il vino, spillato dal fondo del tino, viene trasferito per gravità. Il vino, portato in quota dai serbatoi volanti, viene riversato nel tino, ad alta portata, per sommergere il "cappello". Nulla di più naturale ed efficace per estrarre delicatamente il colore e i tannini. Alla svinatura i vini, ancora caldi, vengono travasati in piccole botti di rovere, nuove per il 70%, ottenute da legni selezionati, stagionati per almeno 3 anni. Solo dopo la fermentazione malolattica, in pieno inverno, si procede al travaso e all'assemblaggio dei diversi lotti. Nasce così il Maurizio Zanella, che prosegue il suo affinamento in legno per circa 13 mesi. In seguito le diverse partite vengono assemblate e il vino viene imbottigliato per gravità, in modo naturale. Grazie ad innovativi sistemi di riempimento il vino non subisce shock ossidativi, sbattimenti e ulteriori aggiunte di solfiti. La sua integrità e la sua salubrità sono garantite. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Imbottigliamento

30 giugno 2020

Affinamento in bottiglia

1 anno.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,49% Vol.; pH 3,50; Acidità Totale 5,00 grammi/litro; Acidità Volatile 0,47 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 59 milligrammi/litro (limite legale massimo: 150 milligrammi/litro).

