



Ca'delBosco

Vintage Collection Dosage Zéro Noir 2013

Denominazione

Franciacorta Riserva.

Varietà delle uve

Pinot Nero in purezza 100%.

Vigneti di origine

3 vigne di Pinot Nero nella tenuta "Belvedere" dall'età media di 22 anni, situata nel Comune di Iseo, a quota 466 metri s.l.m., sulle colline che delimitano il Lago a sud.

Vendemmia

2013. Inverno con frequenti nevicate, ma piuttosto mite.

Primavera piovosa e molto fredda. Prime fasi del ciclo della vite segnate da questi ostacoli meteorologici: germogliamento tardivo e fertilità delle gemme ridotta. La fioritura si è svolta all'inizio di giugno, sempre accompagnata da condizioni meteo sfavorevoli. Dalla metà di aprile fino alla seconda decade di giugno è piovuto ogni 2 giorni, ma con l'arrivo dell'estate il tempo è radicalmente cambiato e si è passati agli eccessi meteo di questi ultimi anni, con massime che hanno sfiorato i 40°C. Con intervalli abbastanza regolari sono arrivati i temporali a dissetare le viti. Quando le uve erano pronte per la raccolta, dopo Ferragosto, un'abbondante pioggia ha pesantemente marcato l'annata. Dopo tanti anni abbiamo rivisto la muffa grigia che ha reso necessari interventi di cernita dei grappoli sia in campagna che in cantina. Mai come quest'anno il nostro impianto di cernita e lavaggio uve è risultato cruciale per cambiare il volto a questo Millesimo in apparenza difficile, ma da noi reso pregevole.

La vendemmia è avvenuta il 6 settembre con una resa media per ettaro di 5.900 kilogrammi di uva, equivalenti a 2.540 litri di vino (resa in vino: 43%).

Vinificazione

Il Vintage Collection Dosage Zéro Noir nasce da un'accurata selezione delle uve di Pinot Nero prima in vigna poi in cantina e da una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del nostro savoir-faire. Le uve, appena raccolte a mano in piccole cassette, vengono tracciate per vigna d'origine 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. L'acino ha la polpa incolore ma la buccia nera: per poter creare la base del Dosage Zero 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 il travaso dei vini per gravità, dalle piccole botti ai serbatoi di affinamento. Trascorsi 6 mesi dalla vendemmia si mescolano e si assemblano i tre vini-base, provenienti dai tre vigneti d'origine, in modo che la proporzione tra delicatezza, nervosità, vinosità e aroma sia ottimale. Il Pinot Nero trasmette al vino i suoi aromi complessi di frutti rossi e 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, servono 8 anni di affinamento. Un Franciacorta giustamente nobilitato dalla classificazione "Riserva". 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. Rende i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Affinché questo "blanc de noir" possa esprimersi con grande personalità e trasmetta la tipicità del terroir da cui è nato, abbiamo scelto di non aggiungere alcuna liqueur alla sboccatura. Ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Tiraggio

7 aprile 2014.

Affinamento sui lieviti

8 anni e 5 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,05; Acidità Totale 6,20 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,28 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 49 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).