

CA' DEL BOSCO ROSSO

Terre di Franciacorta 2002

doc

*Eventi eccezionali creano occasioni rare.
Rare come questo vino unico, nato dalla
volontà di eccellere, anche quando l'andamento
climatico condiziona i raccolti, imponendo
una drastica riduzione di uve pregiate.
Il Ca' del Bosco Rosso, creato con le migliori
uve di Cabernet, Merlot, Barbera e Nebbiolo,
ha caratteristiche talmente irripetibili da meritarsi
un'etichetta simbolicamente perfetta che racchiude
in sé i vini non prodotti nell'annata 2002:
il Carmenero con il suo lupo,
il Maurizio Zanella con il suo profilo
e il Curtefranca con la sua firma.*

CA' del BOSCO
Rosso 2002



TIPO DENOMINAZIONE:	Terre di Franciacorta
UVE	Cabernet Sauvignon 29% - Cabernet Franc 18% - Merlot 31% - Nebbiolo 11% - Barbera 11%
VENDEMMIA	Dal 20 Settembre al 4 Ottobre 2002 con meticolosa selezione manuale dei grappoli prima della spremitura
RESA MEDIA PER HA.	q.li 48, hl. 31
DATI ANALITICI DELL'UVA	Zuccheri: Cab. S. 21.7% - Cab. F. 21,3% - M. 22,0% - N. 21.1% - B. 21.0% Acidità totale: Cab. S. 6.6‰ - Cab. F. 7.04‰ - M. 6.79‰ - N. 9.31‰ - B. 10.85‰ pH: Cabernet Sauv. 3.22 - Cabernet Franc 3.33 - Merlot 3.35 - Nebbiolo 3.13 - Barbera 3.09
VINIFICAZIONE	Macerazione a contatto con le bucce: Cabernet Sauvignon 21 giorni, Merlot 22 giorni, Cabernet Franc 20 giorni, Nebbiolo 16 giorni, Barbera 15 giorni. Al termine della fermentazione alcolica, avvenuta in vasche d'acciaio termocondizionate, si è proceduto al taglio dei 5 vini, ottenendo la "massa" definitiva. La maturazione è avvenuta in botti di rovere di piccola e grande capacità per un periodo di 14 mesi.
IMBOTTIGLIAMENTO	Maggio 2004
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGL.	Alcool: 13.0% vol. - Acidità volatile: 0.44‰ - Acidità totale: 5.10‰ - pH: 3.54
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	4 mesi prima della messa in vendita.