



# Ca' del Bosco



## Pinero 2019

### Denominazione

Sebino Rosso Pinot Nero I.G.T.

### Varietà delle uve

Pinot Nero 100%.

### Vigneti di origine

6 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 34 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Corte Franca.

### Vendemmia

2019. La stagione invernale è trascorsa con temperature miti e con precipitazioni scarse. Queste condizioni hanno determinato un anticipo della primavera. Dalla seconda settimana di aprile il clima è decisamente cambiato e fino alla metà di maggio la pioggia è stata la protagonista con temperature al di sotto della media. Queste condizioni meteo hanno compromesso la fioritura e sono state causa di filatura delle ali dei grappoli e colatura floreale determinando grappoli più piccoli, spargoli con pesi medi molto contenuti. Dopo il 15 maggio abbiamo visto un netto miglioramento delle condizioni meteo e almeno l'allegagione è avvenuta in condizioni favorevoli. Temperature superiori alla media hanno caratterizzato il mese di giugno qualificabile come il più secco degli ultimi 20 anni. Il clima siccitoso è proseguito fino a metà luglio con le viti che hanno iniziato a manifestare sintomi di stress idrico. L'inizio di agosto ci ha portato la tanto desiderata pioggia che ha salvato la stagione. Dal 20 di agosto, con l'inizio della vendemmia, le temperature sono tornate nella norma e il bel tempo ci ha accompagnato fino alla fine della vendemmia. La piccola taglia dei grappoli dei Pinot neri e le basse rese in vigna hanno legittimato l'elevata qualità di questo Millesimo.

Le uve sono state raccolte il 22 agosto con una resa media per ettaro di 6.000 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.480 litri di vino (resa in vino: 58%).

### Vinificazione

Il Pinero è il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve provenienti da 6 vigne "elette", 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 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 per 17 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. Dopo la svinatura il vino, ancora caldo, viene travasato in piccole botticelle di rovere, nuove per il 50%, ottenute da legni selezionati, stagionati per almeno 3 anni. L'affinamento è durato complessivamente 11 mesi, al termine dei quali il vino è stato 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

4 agosto 2020.

### Affinamento in bottiglia

Durata media 2 anni e 3 mesi.

### Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,5% Vol.; pH 3,46; Acidità Totale 4,49 grammi/litro;  
Acidità Volatile 0,34 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 55 milligrammi/litro  
(limite legale massimo: 150 milligrammi/litro).