



Ca' del Bosco



Pinero 2018

Denominazione

Sebino Rosso Pinot Nero I.G.T.

Varietà delle uve

Pinot Nero 100%.

Vigneti di origine

5 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 33 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Corte Franca.

Vendemmia

2018. La fine dell'inverno è stata molto fredda, con nevicate e temperature minime fino a -7°C. Con l'inizio della primavera, il tempo è rimasto freddo e umido; di conseguenza, il germogliamento è stato ritardato di circa 10 giorni rispetto alla norma. Da metà aprile in poi, un aumento anomalo delle temperature - fino a 29°C - ha favorito un'abbondante fecondazione dei fiori. Tuttavia, in maggio, la pioggia ha fatto ritorno e l'estate è iniziata veramente solo dopo il 15 luglio. Fino al 25 agosto le temperature sono state superiori alla media con un caldo quasi torrido. Negli ultimi dieci giorni di agosto sono ritornate le piogge, salvando così il raccolto. L'annata è stata caratterizzata da una generosa crescita delle viti, gestita attraverso il diradamento.

Le uve, perfettamente sane e mature, sono state raccolte il 20 agosto. Resa media per ettaro: 6.800 chilogrammi, equivalente a 3.940 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 5 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 12 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

Novembre 2019.

Affinamento in bottiglia

2 anni.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,5% Vol.; pH 3,55; Acidità Totale 4,66 grammi/litro;
Acidità Volatile 0,48 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 58 milligrammi/litro
(limite legale massimo: 150 milligrammi/litro).