



Ca'del Bosco

Cuvée Prestige Rosé Edizione 45

Denominazione

Franciacorta Rosé.

Varietà delle uve

Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%.

Vigneti di origine

11 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 32 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro e Passirano. 7 vigne a Chardonnay, dall'età media di 27 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Cazzago San Martino, Iseo e Passirano.

Assemblaggio

Pinot Nero proveniente esclusivamente da vini vendemmia 2020.

Chardonnay proveniente da vini in pari quota tra vini riserva vendemmia 2019 e vini base vendemmia 2020.

L'inverno è stato caratterizzato da un clima fresco con temperature sopra la media ed una scarsa piovosità. Il germogliamento delle viti è iniziato presto, tra il 20 e il 25 marzo, all'insegna del bel tempo e con decorso molto regolare. Con il proseguo di un clima mite anche la fioritura è stata anticipata di circa una settimana rispetto alle date canoniche e queste condizioni meteo hanno accompagnato le viti fino alla fioritura e all'allegazione dei grappoli. La pioggia è giunta nel finale di stagione con diverse perturbazioni che hanno causato un repentino abbassamento delle temperature e una piovosità doppia rispetto alla media del periodo. Con l'arrivo dell'estate il tempo ha virato al bello, ma con temperature medie che fino al 20 di luglio non hanno mai superato i 30° gradi. Finalmente nell'ultima decade di luglio si è vista la vera estate con temperature che hanno raggiunto i 33°/34° gradi, ma anche in questa fase costantemente rinfrescata da temporali. La vendemmia è iniziata il 14 agosto con un clima caldo che ci ha accompagnato per le prime due settimane. Verso la fine del mese però è giunta la pioggia con un susseguirsi di eventi piovosi che hanno condizionato il finale della vendemmia. Le uve hanno raggiunto comunque un buon livello di maturazione e quasi sempre in ottimo stato sanitario. La vendemmia delle uve destinate ai Franciacorta è terminata il 3 settembre. Resa media per ettaro di 9.000 kilogrammi di uva, equivalenti a 5.310 litri di vino (resa in vino: 59%).

Vinificazione

La Cuvée Prestige Rosé nasce dalla vinificazione separata di uve Pinot Nero e Chardonnay.

Tutte le uve, 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 tunnel di asciugatura. Le uve Pinot Nero, una volta trasportate sopra il tino, vengono separate dai raspi e gli acini cadono al loro interno, dall'alto, per gravità. La macerazione "in rosa" viene condotta per 24-36 ore: soltanto poche ore per "cogliere l'attimo", per ottenere cioè quella particolare e delicata sfumatura di colore rosa che contraddistingue il Franciacorta Rosé in bottiglia. In seguito il mosto, separato dalle bucce, fermenta in piccole botti e in tini d'acciaio a temperatura controllata.

Le uve Chardonnay vengono vinificate in modo tradizionale, con pressatura dei grappoli interi.

Le migliori frazioni di mosto fermentano in tini, separatamente. Dopo 7 mesi di affinamento si procede al "rito magico" della creazione della cuvée, assemblando i vini di Pinot Nero e Chardonnay. La cuvée così ottenuta viene imbottigliata e affinata sui lieviti in cantine interrato, alla temperatura costante di 12°C, per un periodo medio di 30 mesi. Il dégorgeamento avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi, ulteriori aggiunte di solfiti e rende i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco per garantirne la tracciabilità.

Tiraggio

Marzo e aprile 2021.

Affinamento sui lieviti

Durata media 30 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 0,5 grammi/litro - "Extra Brut".

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5 % Vol.; pH 3,00; Acidità Totale 7,10 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,28 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 49 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro). Concentrazione specificata in retroetichetta.

