



Ca' del Bosco

Annamaria Clementi 2015

Denominazione

Franciacorta Riserva.

Varietà delle uve

Chardonnay 82%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 3%.

Vigneti di origine

16 vigne a Chardonnay, dall'età media di 36 anni, situate nei Comuni di Erbusco, Adro, Corte Franca, Iseo e Passirano.

7 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 31 anni, situate nei Comuni di Erbusco, Iseo e Passirano.

2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 30 anni, situate nel Comune di Passirano.

Vendemmia

2015. L'inverno è stato caratterizzato da temperature ben più alte rispetto alla media del periodo e da elevate precipitazioni nei mesi di novembre e dicembre. Questa stagione calda ha determinato un anticipo del ciclo vegetativo, con un'emissione di grappoli superiore alla media. Nel mese di maggio e nella prima decade di giugno, si sono verificati eventi piovosi contenuti ma frequenti e le temperature del periodo si sono mantenute sempre sopra la media. Abbiamo perciò subito un'elevata pressione di patologie fungine (oidio e peronospora). Da metà giugno, il caldo si è fatto finalmente sentire e, fino alla fine di luglio, si è protratto un clima afoso e siccitoso. Verso la fine del mese sono persino stati necessari interventi di irrigazione di soccorso sulle vigne più in difficoltà. Dopo Ferragosto, a vendemmia da poco iniziata, la pioggia finalmente è arrivata consentendo alle uve di raggiungere una maturazione ottimale. Millesimo precoce che si rivela nei Franciacorta per la notevole struttura ed intensità aromatica, senza mai cedere in eleganza.

Resa per ettaro di 7.600 kilogrammi di uva, equivalenti ad una resa in vino di 2.900 litri (resa 38%).

Vinificazione

L'Annamaria Clementi è il frutto della ricerca dell'eccellenza, sia in vigna che in cantina. Nel rispetto del Metodo Ca' del Bosco le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono prontamente codificate e raffreddate in celle frigorifere. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare della nostra esclusiva "spa del grappolo". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un sistema per la completa asciugatura. I vini base si ottengono esclusivamente da mosti di primissima spremitura. La fermentazione alcolica avviene in piccole botti di rovere realizzate con legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui rimane sui propri lieviti per altri 6 mesi, svolgendovi anche la fermentazione malolattica. Nessun compromesso, nessuna concessione: solo il vino delle migliori botti, dei 25 vini base di origine, viene spillato per dare origine all'Annamaria Clementi. Una coppia di serbatoi volanti trasferisce i vini base per gravità, dalle barriques al serbatoio di assemblaggio. A seguire l'imbottigliamento e un lunghissimo affinamento a contatto con i lieviti, che si protrae per più di 8 anni per rendere il suo profilo unico: un Franciacorta assoluto. Il dégorgeamento 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 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

18 aprile 2016.

Affinamento sui lieviti

Durata media 8 anni.

Tipologia di gusto

Dosage Zero.

Dosaggio alla sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 13,0 % Vol.; pH 3,08; Acidità Totale 6,30 grammi/litro; Acidità Volatile 0,31 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 63 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

