



# Ca'del Bosco

## Annamaria Clementi R.S. 1980

### Denominazione

Franciacorta Riserva.

### Varietà delle uve

Le viti della varietà a bacca bianca piantate a quell'epoca in Franciacorta venivano fornite dai vivaisti con il nome generico di "Pinot" e tale nome veniva anche riportato sulle etichette delle bottiglie come "Franciacorta Pinot".

In seguito, alla fine degli anni 80', si scoprì che le vigne piantate con la varietà "Pinot" ampelograficamente erano in realtà composte, in modo casuale, da circa il 35% di Pinot Bianco e il 65% di Chardonnay.

Possiamo pertanto definire che l'uvaggio della "Cuvée Annamaria Clementi R.S. 1980" allora creato con il 40% di vini base Pinot Nero e dal 60% con vini base uva bianca "Pinot" fu di fatto composto dal 40% di Pinot Nero, 21% di Pinot Bianco e 39% di Chardonnay.

### Vigneti di origine

Una selezione di uve provenienti dalle 7 vigne in località "Canelle", dislocate nei dintorni della Cantina "Ca' del Bosco".

### Vendemmia 1980

Inizio primavera fresco, poco piovoso e germogliamento delle viti con clima decisamente asciutto.

Da maggio in poi però le condizioni meteo sono completamente cambiate con la pioggia protagonista fino alla prima decade di luglio. Sono piovuti più di 200 mm tra maggio e giugno. Le viti hanno risentito fortemente di questo clima con conseguente perdita del carico di grappoli. Il fresco e la pioggia durante la fioritura hanno di fatto causato la perdita di parte dei "bottoni fiorali" e indotto una limitata allegazione, con acinellatura dei grappoli.

Dalla seconda settimana di luglio si è mostrata la vera estate con temperature intorno ai 30° C e fino a settembre la pioggia non si è più rivista. Clima finale che ha favorito e marcato in eccellente la qualità delle uve di questo Millesimo.

La vendemmia è iniziata la prima settimana di settembre con le uve "Pinot" perfettamente sane e mature. Per questa Riserva le uve sono state raccolte l'11 e il 12 settembre.





# Ca' del Bosco

## Annamaria Clementi R.S. 1980

### Vinificazione

André Dubois "Chef de Cave" di Ca' del Bosco, che da un paio di vendemmie aveva assunto il comando delle operatività di cantina, su richiesta di Maurizio Zanella decise di vinificare le migliori uve di quest'annata applicando il classico protocollo di vinificazione per ottenere l'eccellenza da un Millesimo: spremitura manuale delle uve fatta con l'antico torchio marmonier in legno e poi l'utilizzo delle piëce (botti in rovere da 205 litri, ndr), la grande novità all'epoca, per la fermentazione dei mosti e "l'elevage" dei vini fino alla primavera successiva.

Note dal taccuino personale di André Dubois:

*"Magnifiques vendanges, rendements réduits. Excellent millésime... vin a garder longtemps". ("Vendemmia magnifica, rese in vigna ridotte. Eccellente Millesimo...vini da conservare a lungo.")*

Note di Stefano Capelli, il prescelto di André Dubois nel 1986 e colui che ne prese il testimone nel 1990:

*"Dagli insegnamenti di André ho appreso che la complessità, la pienezza e l'armonia olfattiva si raggiungono solo con il tempo. Questa è stata la sua lezione: «per fare un grande vino, devi conoscere il valore del tempo e dimenticare la fretta. I vini li dovrai scordare in cantina per poi riprenderli, studiarli, analizzarli, degustarli e misurarli negli anni. Solo con il trascorrere del tempo potrai valutare la loro attitudine alla conservazione, a migliorarsi nel tempo, fintanto che avranno sviluppato la loro originalità ed unicità. Una paziente attesa, fino al raggiungimento della migliore espressività varietale, dei suoli e del tempo»".*

Io e Maurizio dopo aver degustato per anni questa Riserva riteniamo che sia giunto il momento di svelarne l'originalità, un progetto iniziato nella vendemmia di 43 anni fa, un Franciacorta che oggi ha raggiunto il suo apice evolutivo ed esprime al meglio il nostro savoir-faire passato e presente, la migliore espressione di un Franciacorta Riserva in stile Ca' del Bosco. Un vino di fatto "originale" che non è solo il frutto della vite, ma soprattutto frutto del tempo.

Un Franciacorta sublime che dopo 42 anni si esprime in tutta la sua complessità: dal colore paglierino carico con evidenti riflessi dorati, dai profumi intensi ed esplosivi. Sensazione iniziale sorprendente, note di sottobosco, muschio e felce che rivelano l'affinamento per lunghi anni sui lieviti con tappo di sughero. Netti sentori di agrume candito e confettura di mela cotogna si fondono con note di nocciola tostata e caramello. Un Franciacorta fragrante che "man mano che respira" evolve verso sfumature iodate, cera d'api e legno di cedro. Al gusto impressiona per solidità e intensità, cremoso e quasi "carnoso" con un finale potente e aromatico".

### Tiraggio

9 febbraio 1981

### Affinamento sui lieviti

Mediamente 42 anni, dei quali 7 con bottiglie coricate e 34 anni con bottiglie accatstate "sur pointe". Sboccatura su richiesta.

### Dosaggio alla sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur - "Dosage Zéro".

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,90 % Vol.; pH 3,03; Acidità Totale 6,10 grammi/litro; Acidità Volatile 0,37 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 47 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

