



Ca' del Bosco

ANNAMARIA CLEMENTI R.S.

Un sogno che si svela in tutta la sua unicità

Ca' del Bosco svela il Franciacorta più iconico dopo oltre 40 anni di affinamento in bottiglia

Erbusco, 9 ottobre 2023 - Ca' del Bosco presenta **Annamaria Clementi R.S.** Un sogno nato oltre 40 anni fa e che oggi, finalmente, si rivela con l'annata 1980.

Correva l'anno 1979 quando dalla Champagne arriva in Ca' del Bosco André Dubois, maestro cantiniere di lunga esperienza.

La lungimiranza di Maurizio Zanella si manifesta già con questa intuizione. Una scelta nata dalla consapevolezza che un grande vino può essere ottenuto solo grazie a mani esperte, ricche di tradizione. È con la competenza di André Dubois, *chef de cave* di Ca' del Bosco fino al 1990, che si iniziano a costruire le fondamenta di quello che oggi viene chiamato "Metodo Ca' del Bosco": un modello di viticoltura biologica, di precisione che ha a cuore i suoli e gli organismi che li vivono e un savoir faire in cantina volto a valorizzare la qualità della materia prima, per ottenere un vino che sia la migliore espressione possibile del territorio.

Le decisioni non tardano ad arrivare: in quell'anno infatti vede la luce il primo vigneto a 10.000 ceppi/ettaro, tra i primi in Italia.

L'opera di Dubois si concretizza poi in quello che sarà destinato ad essere il vino di riferimento, migliore interpretazione dei suoli della Franciacorta. Con la selezione delle uve migliori, provenienti dai vigneti storici dell'azienda, crea il primo Franciacorta millesimato destinato ad un lungo affinamento.

È solo il primo passo, ma è quello decisivo.

A quel tempo il nome non era ancora Annamaria Clementi, bensì Ca' del Bosco Franciacorta Millesimato.

Negli anni la sua essenza è rimasta inalterata, ma assieme al vino si è "affinato" anche il modo di creare quel vino, sempre con maggiore cura e attenzione ai dettagli. Fu così che con il millesimo 1989 si creò appositamente per questo vino una nuova bottiglia, una nuova veste ma soprattutto un nuovo nome, Annamaria Clementi appunto, dedicato alla madre di Maurizio Zanella, fondatrice dell'azienda e sua costante fonte d'ispirazione. Alla fine degli anni '80, il mercato e la critica consacrano questo Franciacorta come uno dei vini più rappresentativi di questa tipologia.

"È un vino fortemente voluto da me e dai miei più stretti collaboratori, o meglio maestri: Antonio Gandossi, responsabile dei vigneti, e André Dubois, «chef de cave». Mi ricordo come fosse oggi la gioiosa fatica della spremitura manuale fatta con l'antico torchio marmonier in legno. E poi la grande novità all'epoca dell'utilizzo delle pièces (botti in rovere da 205 litri, ndr), il rito dell'imbottigliamento e della tappatura con sughero fermato dalla graffa, il trepidante inizio della seconda fermentazione ed infine la lunga attesa. È con l'annata 1980 che è nata in noi la folle idea di dimenticarci "sur pointe" circa 6.000 bottiglie, per poter studiare, esplorare e scoprire nel tempo il potenziale dei nostri Franciacorta e un giorno poterlo condividere ...", afferma Maurizio Zanella, Presidente e fondatore di Ca' del Bosco.

L'annata 1980 si è contraddistinta per il periodo fresco e piovoso dei mesi di maggio e giugno che ha indotto nelle viti una perdita di produzione.



Ca'delBosco

Dalla seconda settimana di luglio si è mostrata la vera estate con temperature intorno ai 30° C. 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. Le uve per questa Riserva furono raccolte l'11 e il 12 settembre. Una selezione di uve dalle 7 vigne in località “Canelle” dislocate nei della cantina.

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”, si scoprì solo in seguito che ampelograficamente le vigne erano in realtà composte, in modo casuale, da Pinot Bianco e Chardonnay che ne correggono la composizione varietale dei vini base in 40% di Pinot Nero, 21% di Pinot Bianco e 39% di Chardonnay. Una vinificazione meticolosa con elevage in pièces per circa cinque mesi per poi essere imbottigliato nel febbraio del 1981. A seguire un lunghissimo affinamento sui lieviti proseguito fino al 2023 per ben 42 anni, dei quali 7 anni con bottiglie coricate e 34 anni con bottiglie accatastate “sur pointe”.

Una lunga attesa racconta 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. Questo è stato il più importante: «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”

La sboccatura è avvenuta nell'agosto 2023 e per rispettare la sua purezza si è scelto di non aggiungere alcuna liqueur d'expédition alla sboccatura, quindi di non dosare il vino.

Così come già accade per i millesimati Vintage Collection Brut e Dosage Zéro, e la Cuvée Prestige, l'azienda ha coniato l'acronimo **R.S.** - recentemente sboccato - per identificare le bottiglie che si affinano sui lieviti per un periodo superiore rispetto alla prima uscita sul mercato degli stessi vini.



Ca' del Bosco

La bottiglia, nel suo formato originale, è impreziosita da un'etichetta metallica con collarino in tessuto ed è inserita in un esclusivo cofanetto con lamina dorata, con l'intento di custodirne gelosamente il contenuto. Frontalmente è riportato il numero di ciascuna bottiglia mentre, in retroetichetta, un QRcode raccoglie materiali inediti e utili a scoprire questo vino.

Ca' del Bosco, viticoltore e interprete pioniere fin dai primi anni '70, è oggi tra le aziende leader nella produzione di Franciacorta. Una posizione raggiunta grazie all'entusiasmo, alla passione, alla ricerca, alla fatica e al lavoro che hanno permesso di trasformare una casa in un bosco di castagni in una delle più moderne e avanzate cantine. In Ca' del Bosco c'è un unico principio che comanda e definisce tutta la produzione, dalla scelta in vigna all'imbottigliamento. La qualità, o meglio, solo il livello più alto della qualità: l'eccellenza.

Per ulteriori informazioni:

Alessandra Viola,

email: a.viola@cadelbosco.com

Tel. +39 030 7766108, Mobile +39 338 3557209