



Ca' del Bosco

Vintage Collection Extra Brut 2019

Denominazione

Franciacorta Millesimato.

Varietà delle uve

Chardonnay 65%, Pinot Nero 30%, Pinot Bianco 5%.

Vigneti di origine

18 vigne a Chardonnay, dall'età media di 26 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca e Passirano.

7 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 30 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Passirano.

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

Vendemmia

2019. La stagione invernale è trascorsa con temperature miti e con precipitazioni scarse. Queste condizioni hanno determinato un anticipo della primavera. Dalla seconda settimana di aprile il clima è decisamente cambiato e fino alla metà di maggio la pioggia è stata la protagonista con temperature al di sotto della media. Queste condizioni meteo hanno compromesso la fioritura e sono state causa di filatura delle ali dei grappoli e colatura florale determinando grappoli più piccoli, spargoli con pesi medi molto contenuti. Dopo il 15 maggio abbiamo visto un netto miglioramento delle condizioni meteo che ci hanno permesso l'allegagione in condizioni favorevoli. Temperature superiori alla media hanno caratterizzato il mese di giugno qualificabile come il più secco degli ultimi 20 anni. Il clima siccitoso è proseguito fino a metà luglio con le viti che hanno iniziato a manifestare sintomi di stress idrico. L'inizio di agosto ci ha portato la tanto desiderata pioggia, salvando di fatto la stagione. Dal 20 di agosto, con l'inizio della vendemmia, le temperature sono tornate nella norma e il bel tempo ci ha accompagnato fino alla fine di agosto. Vendemmia iniziata il 20 agosto e conclusasi il 5 di settembre all'insegna del bel tempo. La piccola taglia dei grappoli e le basse rese in vigna hanno legittimato l'elevata qualità di questo Millesimo che si esprime nelle cuvée Vintage Collection con un aroma intenso, fragrante dal gusto intenso ed estremamente vivace. Resa media per ettaro di 4.800 chilogrammi di uva, equivalenti a 2.100 litri di vino (resa in vino: 43%).

Vinificazione

I Franciacorta Vintage Collection sono il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco.

Le uve, 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 tunnel di asciugatura. Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, tutti i mosti dei vini base fermentano in piccole botti di rovere. Per ricercare la massima complessità aromatica e potenza espressiva, senza perdere eleganza, l'elevage in botte ha una durata di soli 5 mesi. Una coppia di serbatoi volanti permette il travaso dei vini per gravità, dalle piccole botti ai serbatoi di affinamento. Trascorsi 7 mesi dalla vendemmia si procede alla creazione della cuvée. Il Vintage Collection Extra Brut 2019 è il risultato di una sapiente unione di 27 vini base di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero che conferiscono al prodotto finito un particolare profilo, ricco e complesso. La maggior percentuale di Pinot Nero gli conferisce potenza e nobiltà, ulteriormente rafforzate da un lungo affinamento in bottiglia. Il dégorgeement 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, rendendo i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine, ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Tiraggio

Maggio 2020.

Affinamento sui lieviti

Durata media 48 mesi.

Tipologia di gusto

Extra Brut.

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 1,5 grammi/litro.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool: 12,8% Vol; pH: 3,05; Acidità Totale: 5,90 grammi/litro;

Acidità Volatile: 0,35 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 51 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

