



Ca' del Bosco

Annamaria Clementi Rosé 2015

Denominazione

Franciacorta Rosé Riserva.

Varietà delle uve

Pinot Nero 100%.

Vigneti di origine

3 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 34 anni, situate nel Comune di Erbusco.

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 7.400 kilogrammi di uva, equivalenti ad una resa in vino di 3.350 litri (resa 45%).

Vinificazione

L'Annamaria Clementi Rosé è la massima espressione del puro Pinot Nero vinificato in rosa, in stile Ca' del Bosco. Le uve, nel rispetto del nostro Metodo di vinificazione, sono 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. Per la diraspatura i grappoli vengono trasferiti sopra il tino per poi cadervi per gravità. Si eliminano così i tradizionali sistemi di pompaggio, che sono causa della rottura delle bucce e delle indesiderate note erbacee. A seguire una breve macerazione delle uve alla temperatura di 14°C per ottenere quella particolare colorazione rosa intenso e quel profilo aromatico di estrema finezza ed armonia che caratterizzeranno l'Annamaria Clementi Rosé in bottiglia. Tutte le fasi di vinificazione dei diversi vini base si svolgono in piccole botti di rovere ottenute da legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni e conservate in profonde e fresche cantine interrato. Fermentazione alcolica, fermentazione malolattica ed affinamento in botte durano complessivamente 8 mesi. L'Annamaria Clementi Rosé nasce dall'arte di saper assemblare vini base provenienti dalle 3 vigne storiche selezionando solo il vino delle migliori botti. Viene spillato per caduta e una coppia di serbatoi volanti lo trasferisce per gravità, dalle botti al serbatoio di assemblaggio. Servono almeno ulteriori 8 anni di affinamento sui lieviti per raggiungere quell'armonia olfattiva e quell'eccellente equilibrio gustativo che fanno dell'Annamaria Clementi Rosé un Franciacorta supremo. 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 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

20 aprile 2016.

Affinamento sui lieviti

Durata media 8 anni.

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 1,0 grammi/litro - Extra Brut.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 13,0% Vol.; pH 3,05; Acidità Totale 6,0 grammi/litro;
Acidità Volatile 0,28 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 52 milligrammi/litro
(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

