



# Ca' del Bosco

## Cuvée Prestige R.S. Edizione 37

*Un viaggio straordinario alla scoperta delle migliori interpretazioni. Un balzo indietro nel tempo per apprezzare vini che hanno avuto contatto con i lieviti per un minimo di 10 anni. Per questi vini, il Franciacorta Cuvée Prestige Edizione si fregia del titolo "R.S." che letteralmente significa "Recentemente Sboccato".*

### Denominazione

Franciacorta.

### Varietà delle uve

Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%.

### Vigneti di origine

135 vigne a Chardonnay, dall'età media di 29 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo e Passirano.

22 vigne a Pinot Nero, dell'età media di 19 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Provaglio d'Iseo e Passirano.

4 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 26 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

### Assemblaggio

75% vini vendemmia 2012

21% vini riserva 2011

4% vini riserva 2010

2012. L'annata è caratterizzata dalla primavera fredda e piovosa e da un'estate molto calda, si è rivelata di elevato spessore, superando ogni nostra migliore aspettativa. La produzione per ettaro, già ridotta dalle piogge primaverili, è risultata ulteriormente penalizzata dall'eccessiva calura di luglio, tanto che molte parcelle non hanno superato la resa di 60 q.li/ha. Il finale caldo e il basso carico produttivo hanno marcato questo millesimo come decisamente precoce. La vendemmia è iniziata il 9 di agosto con rese bassissime pari a 6.800 chilogrammi di uva per ettaro, equivalenti a 4.290 litri di vino (resa in vino: 63%).

### Vinificazione

I vini base della Cuvée Prestige 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, 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 serbatoi d'acciaio termocondizionati e qui rimangono fino al marzo successivo. Sette ulteriori mesi di affinamento sono necessari al vino per illimpidirsi, maturare e fare emergere al meglio il carattere delle vigne di origine. I vini vengono poi sapientemente assemblati nel "rito magico" della creazione della cuvée. Almeno 10 anni a contatto con i lieviti sono necessari per fregiarsi del titolo "R.S.", ovvero «Recentemente Sboccato». Questa particolarità permette di godere a pieno della complessità e della raffinatezza tipiche dei vini a lunga permanenza sui lieviti, senza rinunciare alla freschezza di un Franciacorta appena sboccato. Il dégorgeamento avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti. 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

Da aprile a giugno 2013

### Affinamento sui lieviti

10 anni e 4 mesi.

### Dosaggio alla sboccatura

Nessun apporto in zuccheri.

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,20; Acidità Totale 5,80 grammi/litro; Acidità Volatile 0,28 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale pari a 53 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro), concentrazione specificata in retroetichetta.

