



# Ca'delBosco

## Vintage Collection Dosage Zéro Noir 2015

### Denominazione

Franciacorta Riserva.

### Varietà delle uve

Pinot Nero in purezza 100%.

### Vigneti di origine

3 vigni di Pinot Nero nella tenuta "Belvedere" dall'età media di 22 anni, situata nel Comune di Iseo, a quota 466 metri s.l.m., sulle colline che delimitano il Lago a sud.

### 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 7.300 kilogrammi di uva, equivalenti ad una resa in vino di 3.150 litri (resa 43%).

### Vinificazione

Il Vintage Collection Dosage Zéro Noir nasce da un'accurata selezione delle uve di Pinot Nero prima in vigna poi in cantina e da una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del nostro savoir-faire. Le uve, appena raccolte a mano in piccole cassette, vengono tracciate per vigna d'origine 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. L'acino ha la polpa incolore ma la buccia nera: per poter creare la base del Dosage Zero Noir è essenziale che il succo, il mosto estratto rimanga bianco o leggermente rosato. È per questo che la pressatura avviene rigorosamente a bassa pressione, affinché la buccia rimanga integra e non ceda colore. I mosti così ottenuti fermentano in piccole botti di rovere. Per ricercare la massima complessità aromatica e potenza espressiva, senza perdere eleganza, l'eleveage in botte ha una durata di 6 mesi. Una coppia di serbatoi volanti permette il travaso dei vini per gravità, dalle piccole botti ai serbatoi di affinamento. Trascorsi 6 mesi dalla vendemmia si mescolano e si assemblano i tre vini-base, provenienti dai tre vigneti d'origine, in modo che la proporzione tra delicatezza, nervosità, vinosità e aroma sia ottimale. Il Pinot Nero trasmette al vino i suoi aromi complessi di frutti rossi e conferisce corpo, persistenza in bocca e longevità. La magia del suo terroir, unita alle competenze degli uomini, hanno dato origine ad un vino di eccezionale purezza. Per raggiungere la sua massima espressione qualitativa e per sviluppare il caratteristico profilo aromatico che lo rende unico, servono 8 anni di affinamento. Un Franciacorta giustamente nobilitato dalla classificazione "Riserva". Il dégorgeage 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. Rende i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Affinché questo "blanc de noir" possa esprimersi con grande personalità e trasmetta la tipicità del terroir da cui è nato, abbiamo scelto di non aggiungere alcuna liqueur alla sboccatura. Ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

### Tiraggio

15 aprile 2016.

### Affinamento sui lieviti

8 anni e 5 mesi.

### Dosaggio alla sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur.

### Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,05; Acidità Totale 5,90 grammi/litro;  
Acidità Volatile 0,27 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 58 milligrammi/litro  
(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

