



Ca'delBosco

Maurizio Zanella 2020

Denominazione

Sebino Rosso I.G.T.

Varietà delle uve

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%.

Vigneti di origine

3 vigne di Cabernet Sauvignon, dall'età media di 33 anni, ubicate nel Comune di Erbusco.
2 vigne di Merlot, dall'età media di 30 anni, ubicata nel Comune di Cazzago San Martino.
1 vigna di Cabernet Franc, dall'età media di 34 anni, ubicata nel Comune di Passirano.

Vendemmia

2020. L'inverno è stato caratterizzato da un clima fresco con temperature sopra la media ed una scarsa piovosità. Il germogliamento delle viti è iniziato presto, tra il 20 e il 25 marzo, all'insegna del bel tempo e con decorso molto regolare. Con il proseguo di un clima mite, anche la fioritura è stata anticipata di circa una settimana rispetto alle date canoniche e queste condizioni meteo hanno accompagnato le viti fino alla fioritura e all'allegazione dei grappoli. La pioggia è giunta nel finale di stagione con diverse perturbazioni che hanno causato un repentino abbassamento delle temperature e una piovosità doppia rispetto alla media del periodo. Con l'arrivo dell'estate il tempo è migliorato, ma con temperature medie che fino al 20 di luglio non hanno mai superato i 30°C. Finalmente nell'ultima decade di luglio si è vista la vera estate con temperature che hanno raggiunto i 33°C/34°C, ma anche in questa fase è stata costantemente rinfrescata da temporali. La vendemmia delle uve rosse è stata iniziata il 03 settembre e si è conclusa il 22 settembre con la raccolta dei cabernet sauvignon con una resa media per ettaro di 4.900 kilogrammi di uva, equivalenti a 2.850 litri di vino (resa in vino: 58%).

Vinificazione

Il Maurizio Zanella si ottiene vinificando separatamente le uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc dei migliori vigneti di Ca' del Bosco. Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono prontamente 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 impianto di asciugatura. A seguire, ogni grappolo viene trasportato sopra il tino di macerazione. Con la diraspatura gli acini cadono nel tino, dall'alto, per gravità. Si eliminano così i tradizionali sistemi di pompaggio, che sono causa della rottura delle bucce e delle indesiderate note erbacee. La fermentazione alcolica e la macerazione sono state condotte mediamente per 21 giorni, gestendo accuratamente la temperatura e le follature. I rimontaggi sono stati effettuati giornalmente, utilizzando una coppia di serbatoi elevatori nei quali il vino, spillato dal fondo del tino, viene trasferito per gravità. Il vino, portato in quota dai serbatoi volanti, viene riversato nel tino, ad alta portata, per sommergere il "cappello". Nulla di più naturale ed efficace per estrarre delicatamente il colore e i tannini. Alla svinatura i vini, ancora caldi, vengono travasati in piccole botti di rovere, nuove per il 70%, ottenute da legni selezionati, stagionati per almeno 3 anni. Solo dopo la fermentazione malolattica, in pieno inverno, si procede al travaso e all'assemblaggio dei diversi lotti. Nasce così il Maurizio Zanella, che prosegue il suo affinamento in legno per circa 12 mesi. In seguito le diverse partite vengono assemblate e il vino viene imbottigliato per gravità, in modo naturale. Grazie ad innovativi sistemi di riempimento il vino non subisce shock ossidativi, sbattimenti e ulteriori aggiunte di solfiti. La sua integrità e la sua salubrità sono garantite. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Imbottigliamento

Marzo 2022

Affinamento in bottiglia

1 anno e 10 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,50% Vol.; pH 3,36; Acidità Totale 5,37 grammi/litro; Acidità Volatile 0,32 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 40 milligrammi/litro
(limite legale massimo: 150 milligrammi/litro).

