



Ca'delBosco



Pinero 2020

Denominazione

Sebino Rosso Pinot Nero I.G.T.

Varietà delle uve

Pinot Nero 100%.

Vigneti di origine

6 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 35 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Corte Franca.

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 Pinero è il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve provenienti da 6 vigne "elette", 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 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 per 17 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. Dopo la svinatura il vino, ancora caldo, viene travasato in piccole botticelle di rovere, nuove per il 50%, ottenute da legni selezionati, stagionati per almeno 3 anni. L'affinamento è durato complessivamente 11 mesi, al termine dei quali il vino è stato 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

10 agosto 2021.

Affinamento in bottiglia

Durata media 2 anni e 6 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13% Vol.; pH 3,52; Acidità Totale 4,30 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,35 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 35 milligrammi/litro (limite legale massimo: 150 milligrammi/litro).