



Ca' del Bosco

Selva della Tesa 2019

Denominazione

Sebino Chardonnay I.G.T.

Varietà delle uve

Chardonnay 100%.

Vigneti di origine

8 vigne a Chardonnay, dall'età media di 35 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Passirano e Provaglio d'Iseo.

Vendemmia

2019. La stagione invernale è trascorsa con temperature miti e con precipitazioni scarse. Queste condizioni hanno determinato un anticipo della primavera. Dalla seconda settimana di aprile il clima è decisamente cambiato e fino alla metà di maggio la pioggia è stata la protagonista con temperature al di sotto della media. Queste condizioni meteo hanno compromesso la fioritura e sono state causa di filatura delle ali dei grappoli e colatura fiorale determinando grappoli più piccoli, spargoli, con pesi medi molto contenuti. Dopo il 15 maggio abbiamo visto un netto miglioramento delle condizioni meteo che hanno favorito l'allegagione dei grappoli. Temperature superiori alla media hanno invece caratterizzato il mese di giugno qualificabile come il più secco degli ultimi 20 anni. Il clima siccitoso è proseguito fino a metà luglio con le viti che hanno iniziato a manifestare sintomi di stress idrico. L'inizio di agosto ci ha portato la tanto desiderata pioggia, salvando di fatto la stagione. Dal 20 di agosto, con l'inizio della vendemmia, le temperature sono tornate nella norma e il bel tempo ci ha accompagnato fino alla fine di agosto. La raccolta dello Chardonnay è iniziata il 27 agosto. Resa media per ettaro di 6.000 chilogrammi di uva, equivalenti a 3.420 litri di vino (resa in vino: 57%).

La vinificazione

Selva della Tesa racchiude in sé la vocazione di un territorio nell'esaltare i caratteri di un vitigno e la capacità dell'uomo nell'estrarli e trasformarli in un grande vino. 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 8 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 tunnel di asciugatura. Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, solo il migliore mosto di prima frazione viene trasferito per la fermentazione alcolica in piccole botti di rovere, ottenute da legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui il vino rimane sui propri lieviti per 9 mesi, durante i quali svolge anche la fermentazione malolattica. Con l'operazione del "batonnage", ripetuta settimanalmente, raggiunge la sua massima armonia olfattiva e complessità gustativa. 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

1 luglio 2020.

Affinamento in bottiglia

3 anni e 6 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,4% Vol.; pH 3,10; Acidità Totale 5,57 grammi/litro;
Acidità Volatile 0,30 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 55 milligrammi/litro
(limite legale massimo: 200 milligrammi/litro).

