



Ca' del Bosco

Annamaria Clementi 2016

Denominazione

Franciacorta Riserva.

Varietà delle uve

Chardonnay 83%, Pinot Bianco 2%, Pinot Nero 15%.

Vigneti di origine

19 vigne a Chardonnay, dall'età media di 29 anni, situate nei Comuni di Erbusco, Adro, Corte Franca, Iseo e Passirano.

2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 31 anni, situate nel Comune di Passirano.

10 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 32 anni, situate nei Comuni di Erbusco, Iseo e Passirano.

Vendemmia

L'annata 2016 è stata caratterizzata da una prima parte dell'inverno soleggiato con piovosità inferiore alla media. Il freddo è sopraggiunto nei mesi di gennaio e febbraio. Una primavera anticipata con temperature superiori alla media ha favorito il risveglio vegetativo, ma con l'arrivo delle piogge nel mese di maggio si è visto un netto rallentamento nella fenologia della vite, soprattutto durante la fioritura. Il prolungato periodo freddo ha causato colature e formazione di grappoli spargoli. Come è ormai diventata consuetudine, dall'ultima decade di giugno a tutto il mese di luglio le temperature sono risalite bruscamente e la pioggia non si è praticamente più vista: 22 mm in 50 giorni. Alla fine della prima settimana di agosto sono arrivati i tanto desiderati temporali che hanno cambiato il volto alla stagione. Le viti hanno ripreso vigore e hanno portato i pochi grappoli ad una perfetta maturazione. La vendemmia è iniziata il 18 di agosto e durante tutto il periodo di raccolta abbiamo goduto di un clima favorevole che ci fa considerare questa annata un millesimo importante per i Franciacorta.

Resa per ettaro di 7.500 kilogrammi di uva, equivalenti ad una resa in vino di 2.850 litri (resa 38%).

Vinificazione

Annamaria Clementi è il frutto della ricerca dell'eccellenza, sia in vigna che in cantina. Nel rispetto del Metodo Ca' del Bosco le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono prontamente codificate e raffreddate in celle frigorifere. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare della nostra esclusiva "spa del grappolo". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un sistema per la completa asciugatura. I vini base si ottengono esclusivamente da mosti di primissima spremitura. La fermentazione alcolica avviene in piccole botti di rovere realizzate con legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui rimane sui propri lieviti per altri 6 mesi, svolgendovi anche la fermentazione malolattica. Nessun compromesso, nessuna concessione: solo il vino delle migliori botti, dei 31 vini base di origine, viene spillato per dare origine all'Annamaria Clementi. Una coppia di serbatoi volanti trasferisce i vini base per gravità, dalle barriques al serbatoio di assemblaggio. A seguire l'imbottigliamento e un lunghissimo affinamento a contatto con i lieviti, che si protrae anche oltre 8 anni per rendere il suo profilo unico: un Franciacorta assoluto. 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 e 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

27 aprile 2017.

Affinamento sui lieviti

Durata media 8 anni.

Tipologia di gusto

Dosage Zéro.

Dosaggio alla sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 13,0 % Vol.; pH 3,07; Acidità Totale 6,45 grammi/litro; Acidità Volatile 0,34 grammi/litro.

Solfiti

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

