



Ca'del Bosco

Cuvée Prestige Edizione 47

Denominazione

Franciacorta.

Varietà delle uve

Chardonnay 75%, Pinot Bianco 2,5%, Pinot Nero 22,5%.

Vigneti di origine

180 vigne a Chardonnay, dall'età media di 26 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo e Passirano.

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

52 vigne a Pinot Nero, dell'età media di 20 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Provaglio d'Iseo e Passirano.

Assemblaggio

77% vini vendemmia 2022

18% vini riserva 2021

5% vini riserva 2020

2022. L'inverno 2022 è stato caratterizzato dal un clima non troppo rigido e, come spesso accade negli ultimi anni, dalla scarsa piovosità. Con una settimana di ritardo circa rispetto all'annata precedente, alla fine del mese di marzo le viti di Chardonnay e Pinot nero hanno emesso i primi germogli. La fioritura si è svolta poi molto velocemente, concentrandosi nella seconda metà di maggio. Questa prima fase vegetativa caratterizzata dall'assenza di precipitazioni, da un lato ha favorito la sanità delle uve, dall'altro però il secco e le elevate temperature medie, hanno fatto sì che i terreni più sciolti iniziassero a risentire di stress idrico già intorno al 20 di giugno. Nei tre mesi cruciali per la crescita vegetativa della vite sono caduti meno di un quarto dei millimetri che mediamente sono piovuti negli ultimi dieci anni. La prima pioggia l'abbiamo registrata nella serata di giovedì 28 luglio. Non trascurabile il beneficio, ma purtroppo non sufficiente a soddisfare la "sete" dei nostri vigneti. Abbiamo dovuto in alcuni vigneti ricorrere a sistemi d'irrigazione di soccorso, interventi fondamentali per salvaguardare la produzione qualitativa dell'annata. La vendemmia è iniziata sabato 6 agosto. Due eventi piovosi sul finale della vendemmia, uno la sera di Ferragosto e uno pochi giorni più tardi, il 18, segnano definitivamente la fine della calura e della siccità per il 2022, postponendo la data di fine raccolta a sabato 21. Si è vendemmiato per 14 giornate con una resa media per ettari di 8.400 chilogrammi di uva, equivalenti a 5.300 litri di vino (resa in vino: 63%).

Franciacorta molto strutturati con una buona freschezza acida; vini espressivi di frutto su un'eccellente base agrumata.

Vinificazione

I vini base della Cuvée Prestige sono il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve, 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 ed un tunnel di asciugatura. Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, tutti i mosti dei vini base fermentano in serbatoi d'acciaio termo condizionati e qui rimangono fino al marzo successivo. Sette mesi di affinamento sono quindi necessari al vino per illimpidirsi, maturare e fare emergere al meglio il carattere delle vigne di origine. I vini vengono poi sapientemente assemblati nel "rito magico" della creazione della cuvée. Solo dopo un affinamento sui lieviti di minimo 2 anni questo Franciacorta può esprimere tutta la sua ricchezza e identità. Il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico, 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. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Tiraggio

Da aprile a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

Affinamento medio sui lieviti

In media 25 mesi.

Tipologia di gusto

"Extra Brut".

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 2,5 grammi/litro.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,02; Acidità Totale 6,70 grammi/litro; Acidità Volatile 0,23 grammi/litro

Solfiti

Anidride Solforosa totale massimo 47 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 185 milligrammi/ litro), concentrazione specificata in retro etichetta.

