



Ca'delBosco

Cuvée Prestige R.S. Edizione 39

Un viaggio straordinario alla scoperta delle migliori interpretazioni. Un balzo indietro nel tempo per apprezzare vini che hanno avuto contatto con i lieviti per un minimo di 10 anni. Per questi vini, il Franciacorta Cuvée Prestige Edizione si fregia del titolo "R.S." che letteralmente significa "Recentemente Sboccato".

Denominazione

Franciacorta.

Varietà delle uve

Chardonnay 82%, Pinot Bianco 7%, Pinot Nero 11%.

Vigneti di origine

125 vigne a Chardonnay, dall'età media di 21 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo e Passirano.

3 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 28 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

21 vigne a Pinot Nero, dell'età media di 21 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Provaglio d'Iseo e Passirano.

Assemblaggio

75% vini vendemmia 2014

19% vini riserva 2013

6% vini riserva 2012

2014. Un inverno-non inverno, quasi un lunghissimo autunno, ci ha portato alle prime fasi del ciclo vegetativo con un anticipo di una decina di giorni. Il germogliamento ha avuto un decorso regolare.

Le condizioni del tempo lungo il mese di maggio e fino alla prima metà di giugno sono state favorevoli, con poche piogge, temperature sopra le medie e un anticipo fenologico rafforzato. Poi però tutto è cambiato: a partire dalla terza decade di giugno non abbiamo più rivisto l'alta pressione ed il tempo è stato dominato da continui passaggi di perturbazioni atlantiche. Tra luglio ed agosto sono caduti più di 400 mm di pioggia, le temperature sono state costantemente più fredde del normale e le viti hanno gradualmente rallentato; sono arrivate sotto vendemmia con apparati fogliari affaticati dal maltempo.

La raccolta è iniziata il giorno 14 agosto, con i Pinot neri, e a seguire la vendemmia degli chardonnay. Un Millesimo da Franciacorta soprattutto grazie allo chardonnay che per la sua rusticità ci ha permesso di elaborare Franciacorta integri, tesi e dalla sorprendente eleganza.

Resa media aziendale per ettaro: 8.500 kilogrammi di uva, equivalenti a 5.360 litri di vino (resa in vino: 63%).

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 e un tunnel di asciugatura. Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, tutti i mosti dei vini base fermentano in serbatoi d'acciaio termocondizionati e qui rimangono fino al marzo successivo. Sette ulteriori mesi di affinamento sono 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. Almeno 10 anni a contatto con i lieviti sono necessari per fregiarsi del titolo "R.S.", ovvero «Recentemente Sboccato». Questa particolarità permette di godere a pieno della complessità e della raffinatezza tipiche dei vini a lunga permanenza sui lieviti, senza rinunciare alla freschezza di un Franciacorta appena sboccato. Il dégorgeage 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 2015.

Affinamento sui lieviti

10 anni e 4 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

0,8 g/l - "Extra Brut".

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,16; Acidità Totale 5,30 grammi/litro; Acidità Volatile 0,30 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale pari a 56 milligrammi/litro

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

