



Ca' del Bosco

Cuvée Prestige Edizione 48

Denominazione

Franciacorta.

Varietà delle uve

Chardonnay 80,5%, Pinot Bianco 1,5%, Pinot Nero 18%.

Vigneti di origine

185 vigne a Chardonnay, dall'età media di 25 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo e Passirano.

8 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 32 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

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

Assemblaggio

88% vini vendemmia 2023

10% vini riserva 2022

2% vini riserva 2021

2023. Annata contraddistinta dalle condizioni climatiche estreme delle due stagioni vegetative. Primavera fredda, con rischio brinata al germogliamento e poi tanta pioggia. Estate fresca fino al 10 agosto e poi tanto caldo: clima torrido e rovente per venti giorni. Questo finale infocato nel pieno della vendemmia ha però affrancato la stagione: l'ottimo carico di frutto delle viti, accresciuto dai mesi freschi dell'estate, necessitava di calore per concentrare e rilevare la vera essenza dell'annata. Le uve di pinot nero e chardonnay raccolte nelle prime due settimane avevano parametri analitici fantastici, tipici degli anni 80, per freschezza acida ed ottima concentrazione di zucchero. Nell'ultima settimana con la forte calura le uve si sono concentrate con note di frutto maturo dominanti. L'assemblaggio di questi diversi profili di vini base ha rivelato al meglio il carattere e le potenzialità di questa eccellente annata. Epoca di vendemmia seconda decade di agosto 2023.

Resa media dei vigneti per ettaro circa 11.000 kilogrammi di uva, equivalenti a 6.950 litri di vino/ettaro (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 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 nell'anno di commercializzazione: 25 mesi.

Tipologia di gusto

"Extra Brut".

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 1,5 grammi/litro.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,05; Acidità Totale 6,90 grammi/litro; Acidità Volatile 0,23 grammi/litro

Solfiti

Anidride Solforosa totale massimo 49 milligrammi/litro

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

