



Ca' del Bosco

Cuvée Prestige Rosé Edizione 48

Denominazione

Franciacorta Rosé.

Varietà delle uve

Pinot Nero 64%, Chardonnay 36%.

Vigneti di origine

12 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 34 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Iseo e Passirano.

7 vigne a Chardonnay, dall'età media di 29 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Cazzago San Martino e Passirano.

Assemblaggio

Pinot Nero e Chardonnay provenienti esclusivamente da vini vendemmia 2023.

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. Uve di Pinot Nero per la Cuvée Prestige Rosé raccolte nella seconda decade di agosto 2023. Resa media dei vigneti per ettaro circa 11.000 kilogrammi di uva, equivalenti a 6.490 litri di vino/ ettaro (resa in vino: 59%)

Vinificazione

La Cuvée Prestige Rosé nasce dalla vinificazione separata di uve Pinot Nero e Chardonnay.

Tutte 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. Le uve Pinot Nero, una volta trasportate sopra il tino, vengono separate dai raspi e gli acini cadono al loro interno, dall'alto, per gravità. La macerazione "in rosa" viene condotta per 24-36 ore: soltanto poche ore per "cogliere l'attimo", per ottenere cioè quella particolare e delicata sfumatura di colore rosa che contraddistingue il Franciacorta Rosé in bottiglia. In seguito il mosto, separato dalle bucce, fermenta in piccole botti e in tini d'acciaio a temperatura controllata.

Le uve Chardonnay vengono vinificate in modo tradizionale, con pressatura dei grappoli interi.

Le migliori frazioni di mosto fermentano in tini, separatamente. Dopo 7 mesi di affinamento si procede al "rito magico" della creazione della cuvée, assemblando i vini di Pinot Nero e Chardonnay. La cuvée così ottenuta viene imbottigliata e affinata sui lieviti in cantine interrato, alla temperatura costante di 12°C, per un periodo medio di 24 mesi. Il dégorgeamento avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi, 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

Marzo 2024.

Affinamento sui lieviti

Durata media 24 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 0,5 grammi/litro - "Extra Brut".

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5 % Vol.; pH 3,00; Acidità Totale 7,10 grammi/litro; Acidità Volatile 0,28 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 45 milligrammi/litro

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

