



Ca'delBosco

Vintage Collection Extra Brut 2021

Denominazione

Franciacorta Millesimato.

Varietà delle uve

Chardonnay 67%, Pinot Nero 30%, Pinot Bianco 3%.

Vigneti di origine

25 vigne a Chardonnay, dall'età media di 24 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca e Passirano.

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

13 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 28 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Passirano.

Vendemmia

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno mite con precipitazioni scarse e, come logico che fosse, il germogliamento delle viti è iniziato prima del previsto: verso la fine di marzo. Questo anticipo vegetativo ci ha visti esposti a un colpo di coda dell'inverno con una ondata di gelo che colpito la Franciacorta il 6 e 7 aprile ed ha causato danni anche su alcuni dei nostri vigneti.

A seguire la ripresa vegetativa è proseguita a un ritmo incredibilmente lento per le condizioni meteorologiche marcate dal freddo e da piogge frequenti. Con questo clima le viti hanno ritardato la fioritura di una settimana rispetto alla media degli ultimi anni (ultima decade di maggio). L'inizio dell'estate non ha portato con sé grosse ondate di calore e il carico in uva delle viti era ottimale e lo stato sanitario eccezionale se non che il 25 luglio, data in cui era già in corso l'invasatura, una violenta grandinata ha cambiato radicalmente il volto dell'annata 2021. A salvaguardare la produzione residua ci ha aiutato il tempo dei primi dieci giorni di agosto quando un'ondata di calore africano, che fino a qui era mancata, ha favorito la cicatrizzazione delle ferite da grandine e ha mantenuto le uve asciutte e sane. La vendemmia è iniziata martedì 17 agosto e nonostante tutto dopo continui sopralluoghi in vigna abbiamo potuto riscontrare e raccogliere uve dall'eccellente equilibrio analitico e decidere al meglio la loro destinazione. La qualità dei vini è notevole nonostante l'annata sia stata molto difficile e fatta di estremi.

Resa media per ettaro di 6.300 chilogrammi di uva, equivalenti a 2.750 litri di vino (resa in vino: 43%).

Vinificazione

I Franciacorta Vintage Collection 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, appena 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 piccole botti di rovere. Per ricercare la massima complessità aromatica e potenza espressiva, senza perdere eleganza, l'elevage in botte ha una durata di soli 5 mesi. Una coppia di serbatoi volanti permette il travaso dei vini per gravità, dalle piccole botti ai serbatoi di affinamento. Trascorsi 7 mesi dalla vendemmia si procede alla creazione della cuvée. Il Vintage Collection Extra Brut 2021 è il risultato di una sapiente unione di 40 vini base di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero che conferiscono al prodotto finito un particolare profilo, ricco e complesso. La maggior percentuale di Pinot Nero gli conferisce potenza e nobiltà, ulteriormente rafforzate da un lungo affinamento in bottiglia. 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, rendendo i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine, ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Tiraggio

Aprile 2022

Affinamento sui lieviti

Durata media 53 mesi.

Tipologia di gusto

Extra Brut.

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 0,5 grammi/litro.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool: 12,5% Vol; pH: 3,00; Acidità Totale: 6,50 grammi/litro;

Acidità Volatile: 0,33 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 54 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

