



Ca' del Bosco

Annamaria Clementi 2017

Denominazione

Franciacorta Riserva.

Varietà delle uve

Chardonnay 82%, Pinot Bianco 3%, Pinot Nero 15%.

Vigneti di origine

21 vigne a Chardonnay, dall'età media di 33 anni, situate nei Comuni di Erbusco, Adro, Corte Franca, Iseo e Passirano.

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

8 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 33 anni, situate nei Comuni di Erbusco, Iseo e Passirano.

Vendemmia

Millesimo dalla bassa resa ma riscattato dall'eccellente qualità. Inverno mite e asciutto seguito da una primavera con temperature al di sopra della norma. Durante il germogliamento, nella notte tra il 18 e il 19 aprile brusco abbassamento delle temperature con minime fino a -4,5 gradi hanno causato danni notevoli sui 2/3 della superficie vitata di Ca' del Bosco e dell'intera Franciacorta. Fioritura a metà maggio, con condizioni meteo favorevoli, ma fertilità molto bassa a causa proprio della brinata. Inizio estate caratterizzato da temperature sopra la media e il caldo non ci ha più lasciato fino alla vendemmia con picchi di 39 gradi ad agosto. Risultato finale: basse rese in uva ma qualità straordinaria dei pochi grappoli. Epoca di vendemmia: Seconda decade di agosto 2017. Resa per ettaro di 4.800 kilogrammi di uva, equivalenti ad una resa in vino di 1.850 litri (resa 38%).

Vinificazione

Annamaria Clementi è il frutto della ricerca dell'eccellenza, sia in vigna che in cantina. Nel rispetto del Metodo Ca' del Bosco le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono prontamente codificate e raffreddate in celle frigorifere. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare della nostra esclusiva "spada del grappolo". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un sistema per la completa asciugatura. I vini base si ottengono esclusivamente da mosti di primissima spremitura. La fermentazione alcolica avviene in piccole botti di rovere realizzate con legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui rimane sui propri lieviti per altri 6 mesi, svolgendovi anche la fermentazione malolattica. Nessun compromesso, nessuna concessione: solo il vino delle migliori botti, dei 31 vini base di origine, viene spillato per dare origine all'Annamaria Clementi. Una coppia di serbatoi volanti trasferisce i vini base per gravità, dalle barriques al serbatoio di assemblaggio. A seguire l'imbottigliamento e un lunghissimo affinamento a contatto con i lieviti, che si protrae anche oltre 8 anni per rendere il suo profilo unico: un Franciacorta assoluto. 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 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

11 aprile 2018.

Affinamento sui lieviti

8 anni e 7 mesi.

Tipologia di gusto

Dosage Zéro.

Dosaggio alla sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 13,0 % Vol.; pH 3,09; Acidità Totale 7,5 grammi/litro; Acidità Volatile 0,26 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 53 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

