Ca'del Bosco



Vintage Collection Dosage Zéro Noir 2018

Denominazione
Franciacorta Riserva.

Varietà delle uve
Pinot Nero in purezza 100%.

Vigneti di origine
3 vigne di Pinot Nero nella tenuta "Belvedere" dall'età media di 27 anni, situata nel Comune di Iseo, a quota 466 metri s.l.m., sulle colline che delimitano il Lago a sud.

Vendemmia
2018. Inverno dal finale molto freddo: febbraio con neve e temperature minime fino a -7°C. Con l'inizio della primavera il clima è rimasto freddo e umido e la vite ha iniziato il germogliamento in ritardo di una decina di giorni rispetto al consueto. Dalla metà di aprile un anomalo innalzamento delle temperature fino ai 29°C ha favorito un abbondante fecondazione dei fiori, ma dal mese di maggio la pioggia è tornata protagonista. Solo dal 15 di luglio si è vista la vera estate che è proseguita fino al 25 di agosto con temperature fin sopra la media, con caldo quasi torrido in agosto. La pioggia, che ha salvato l'annata, è arrivata nella terza decade di agosto e ha soddisfatto il fabbisogno idrico delle viti. La vendemmia iniziata il 27 agosto ci ha regalato un millesimo caratterizzato da una natura molto generosa, ben gestita dai diradamenti, dalle uve bellissime, sane e in perfetta maturazione. Il risultato è la migliore espressione dell'esperienza e del savoir-faire di Ca' del Bosco nell'estrarre l'essenza del frutto del Pinot Nero che ritroviamo oggi nella sua grande espressività aromatica.
Resa per ettaro di 6.800 kilogrammi di uva, equivalenti ad una resa in vino di 2.950 litri (resa 43%).

Vinificazione
Il Vintage Collection Dosage Zéro Noir nasce da un'accurata selezione delle uve di Pinot Nero prima in vigna poi in cantina e da una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del nostro savoir-faire. Le uve, appena raccolte a mano in piccole cassette, vengono tracciate per vigna d'origine 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. L'acino ha la polpa incolore ma la buccia nera: per poter creare la base del Dosage Zéro Noir è essenziale che il succo, il mosto estratto rimanga bianco o leggermente rosato. È per questo che la pressatura avviene rigorosamente a bassa pressione, affinché la buccia rimanga integra e non ceda colore. I mosti così ottenuti 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 6 mesi. Una coppia di serbatoi volanti permette il travaso dei vini per gravità, dalle piccole botti ai serbatoi di affinamento. Trascorsi 6 mesi dalla vendemmia si mescolano e si assemblano i tre vini-base, provenienti dai tre vigneti d'origine, in modo che la proporzione tra delicatezza, nervosità, vinosità e aroma sia ottimale. Il Pinot Nero trasmette al vino i suoi aromi complessi di frutti rossi e conferisce corpo, persistenza in bocca e longevità. La magia del suo terroir, unita alle competenze degli uomini, hanno dato origine ad un vino di eccezionale purezza. Per raggiungere la sua massima espressione qualitativa e per sviluppare il caratteristico profilo aromatico che lo rende unico, servono 8 anni di affinamento. Un Franciacorta giustamente nobilitato dalla classificazione "Riserva". Il dégorgement 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. Rende i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Affinché questo "blanc de noir" possa esprimersi con grande personalità e trasmetta la tipicità del terroir da cui è nato, abbiamo scelto di non aggiungere alcuna liqueur alla sboccatura. Ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità

Tiraggio
10 maggio 2019.

Affinamento sui lieviti
7 anni e 5 mesi.

Dosaggio alla sboccatura
Nessuna aggiunta di liqueur.

Dati analitici all'imbottigliamento
Alcool 12,5% Vol.; pH 3,01; Acidità Totale 6,26 grammi/litro;
Acidità Volatile 0,32 grammi/litro.

Solfiti
Anidride Solforosa totale inferiore a 42 milligrammi/litro
(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).