Ca'del Bosco

Selva della Tesa 2021



Denominazione
Sebino Chardonnay I.G.T.

Varietà delle uve
Chardonnay 100%.

Vigneti di origine
6 vigne a Chardonnay, dall'età media di 37 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Corte Franca e Provaglio d'Iseo.

Vendemmia
2021. L'annata 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 meteo 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 ché il 25 luglio, data in cui era già in corso l'invaiatura, 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 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. Possiamo con certezza assegnare «l'eccellenza» a questo Millesimo, un'annata da riportare negli annali. La vendemmia si è svolta durante la terza decade di agosto 2021 con una resa media per ettaro di 6.200 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.534 litri di vino (resa in vino: 57%). È un'annata consacrata ai vini bianchi, caratterizzati da estrema eleganza e finezza con profilo aromatico più floreale-agrumato che frutto giallo o esotico. Vini che svilupperanno la loro originalità nel tempo.

La vinificazione
Selva della Tesa racchiude in sé la vocazione di un territorio nell'esaltare i caratteri di un vitigno e la capacità dell'uomo nell'estrarli e trasformarli in un grande vino. È il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve provenienti da 6 vigne "elette", 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, solo il migliore mosto di prima frazione viene trasferito per la fermentazione alcolica in piccole botti di rovere, ottenute da legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui il vino rimane sui propri lieviti per 9 mesi, durante i quali svolge anche la fermentazione malolattica. Con l'operazione del "batonnage", ripetuta settimanalmente, si cerca di "elevare" il gusto di questo vino, di renderlo più denso e fluttuante: il vino acquisisce una specie di tessitura burrosa e oleosa che ne rafforza il gusto, lo irrobustisce. In seguito le diverse partite vengono assemblate e il vino viene imbottigliato per gravità, in modo naturale. Grazie ad innovativi sistemi di riempimento, il vino non subisce shock ossidativi, sbattimenti e ulteriori aggiunte di solfiti. La sua integrità e la sua salubrità sono garantite. Infine, ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Imbottigliamento
23 giugno 2022.

Affinamento in bottiglia
3 anni e 4 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento
Alcool 13,50% Vol.; pH 3,11; Acidità Totale 5,91 grammi/litro; Acidità Volatile 0,31 grammi/litro.

Solfiti
Anidride Solforosa totale inferiore a 52 milligrammi/litro
(limite legale massimo: 200 milligrammi/litro).