



Ca'del Bosco

Cuvée Prestige Rosé Edizione 46

Denominazione

Franciacorta Rosé.

Varietà delle uve

Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%.

Vigneti di origine

12 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 33 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro e Passirano. 6 vigne a Chardonnay, dall'età media di 28 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Cazzago San Martino, Iseo e Passirano.

Assemblaggio

Pinot Nero proveniente esclusivamente da vini vendemmia 2021.

Chardonnay proveniente da vini in pari quota tra vini riserva vendemmia 2020 e vini base vendemmia 2021.

2021. L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno mite con precipitazioni scarse e quindi il germogliamento delle viti è iniziato prima del previsto, verso la fine di marzo. Questo anticipo vegetativo ci ha visti esposti ad un colpo di coda dell'inverno con un'ondata di gelo che ha colpito la Franciacorta il 6 e 7 aprile ed ha causato danni anche ad alcuni dei nostri vigneti. A seguire, la ripresa vegetativa è proseguita ad un ritmo incredibilmente lento a causa delle 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, il carico in uva delle viti era ottimale e lo stato sanitario eccezionale. Purtroppo, il 25 luglio, data in cui era già in corso l'inviatura, una violenta grandinata ha cambiato radicalmente il volto dell'annata. Fortunatamente, i primi giorni di agosto, un'ondata di calore africano 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, abbiamo riscontrato uve dall'eccellente equilibrio analitico, cosa che ci ha permesso di decidere al meglio la loro destinazione. La qualità dei vini è notevole nonostante l'annata sia stata molto difficile e caratterizzata da eventi climatici estremi. Resa media per ettaro di 6.800 chilogrammi di uva, equivalenti a 4.012 litri di vino (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 30 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 2022.

Affinamento sui lieviti

Durata media 30 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

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

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5 % Vol.; pH 3,01; Acidità Totale 6,50 grammi/litro;
Acidità Volatile 0,27 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 51 milligrammi/litro

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

