



Ca' del Bosco

Cuvée Prestige R.S. Edizione 38

Un viaggio straordinario alla scoperta delle migliori interpretazioni. Un balzo indietro nel tempo per apprezzare vini che hanno avuto contatto con i lieviti per un minimo di 10 anni. Per questi vini, il Franciacorta Cuvée Prestige Edizione si fregia del titolo "R.S." che letteralmente significa "Recentemente Sboccato".

Denominazione

Franciacorta.

Varietà delle uve

Chardonnay 79%, Pinot Bianco 5%, Pinot Nero 16%.

Vigneti di origine

119 vigne a Chardonnay, dall'età media di 20 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo e Passirano.

3 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 27 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

19 vigne a Pinot Nero, dell'età media di 20 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Provaglio d'Iseo e Passirano.

Assemblaggio

70% vini vendemmia 2013

15% vini riserva 2012

8% vini riserva 2011

7% vini riserva 2010

2013. Inverno con frequenti nevicate, ma piuttosto mite. Primavera piovosa e molto fredda. Le prime fasi del ciclo della vite sono state segnate da questi ostacoli meteorologici: germogliamento tardivo e fertilità delle gemme ridotta. La fioritura si è svolta all'inizio di giugno, sempre accompagnata da condizioni meteo sfavorevoli; dalla metà di aprile fino alla seconda decade di giugno è piovuto ogni 2 giorni, ma con l'arrivo dell'estate il tempo è radicalmente cambiato e si è passati agli eccessi meteo di questi ultimi anni, con massime che hanno sfiorato i 40 gradi; estate comunque sempre rinfrescata da temporali che sono arrivati puntualmente a dissetare le viti. Dopo Ferragosto però, quando le uve erano pronte per la raccolta, un'abbondante pioggia ha pesantemente marcato l'annata. Dopo tanti anni abbiamo rivisto la muffa grigia sulle nostre uve che ha reso necessari interventi di selezione dei grappoli sia in campagna che in cantina. Mai come per questo millesimo, il nostro impianto di cernita e lavaggio uve è risultato cruciale per cambiare il volto a questo Millesimo in apparenza difficile, ma da noi reso pregevole.

Epoca di vendemmia: terza decade di agosto 2013.

Resa media per ettaro: 8.100 kilogrammi di uva, equivalenti a 5.110 litri di vino (resa in vino: 63%).

Vinificazione

I vini base della Cuvée Prestige 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, 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 serbatoi d'acciaio termocondizionati e qui rimangono fino al marzo successivo. Sette ulteriori mesi di affinamento sono necessari al vino per illimpidirsi, maturare e fare emergere al meglio il carattere delle vigne di origine. I vini vengono poi sapientemente assemblati nel "rito magico" della creazione della cuvée. Almeno 10 anni a contatto con i lieviti sono necessari per fregiarsi del titolo "R.S", ovvero «Recentemente Sboccato». Questa particolarità permette di godere a pieno della complessità e della raffinatezza tipiche dei vini a lunga permanenza sui lieviti, senza rinunciare alla freschezza di un Franciacorta appena sboccato. Il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico, 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. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Tiraggio

Da aprile a giugno 2014

Affinamento sui lieviti

10 anni e 4 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Nessun apporto in zuccheri.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,17; Acidità Totale 5,60 grammi/litro; Acidità Volatile 0,31 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale pari a 50 milligrammi/litro

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

