



Ca' del Bosco

Annamaria Clementi Rosé 2016

Denominazione

Franciacorta Rosé Riserva.

Varietà delle uve

Pinot Nero 100%.

Vigneti di origine

3 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 35 anni, situate nel Comune di Erbusco.

Vendemmia

L'annata 2016 è stata caratterizzata da una prima parte dell'inverno soleggiato con piovosità inferiore alla media. Il freddo è sopraggiunto nei mesi di gennaio e febbraio. Una primavera anticipata con temperature superiori alla media ha favorito il risveglio vegetativo, ma con l'arrivo delle piogge nel mese di maggio si è visto un netto rallentamento nella fenologia della vite, soprattutto durante la fioritura. Il prolungato periodo freddo ha causato colature e formazione di grappoli spargoli. Come è ormai diventata consuetudine, dall'ultima decade di giugno a tutto il mese di luglio le temperature sono risalite bruscamente e la pioggia non si è praticamente più vista: 22 mm in 50 giorni. Alla fine della prima settimana di agosto sono arrivati i tanto desiderati temporali che hanno cambiato il volto alla stagione. Le viti hanno ripreso vigore e hanno portato i pochi grappoli ad una perfetta maturazione. La vendemmia è iniziata il 22 di agosto e durante tutto il periodo di raccolta abbiamo goduto di un clima favorevole che ci fa considerare questa annata un millesimo importante per i Franciacorta.

Resa per ettaro di 7.300 kilogrammi di uva, equivalenti ad una resa in vino di 3.300 litri (resa 45%).

Vinificazione

Annamaria Clementi Rosé è la massima espressione del puro Pinot Nero vinificato in rosa, in stile Ca' del Bosco. Le uve, nel rispetto del nostro Metodo di vinificazione, sono 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 "spa del grappolo". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un sistema per la completa asciugatura. Per la diraspatura i grappoli vengono trasferiti sopra il tino per poi cadervi per gravità. Si eliminano così i tradizionali sistemi di pompaggio, che sono causa della rottura delle bucce e delle indesiderate note erbacee. A seguire una breve macerazione delle uve alla temperatura di 14°C per ottenere quella particolare colorazione rosa intenso e quel profilo aromatico di estrema finezza ed armonia che caratterizzeranno l'Annamaria Clementi Rosé in bottiglia. Tutte le fasi di vinificazione dei diversi vini base si svolgono in piccole botti di rovere ottenute da legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni e conservate in profonde e fresche cantine interrate. Fermentazione alcolica, fermentazione malolattica ed affinamento in botte durano complessivamente 8 mesi. Annamaria Clementi Rosé nasce dall'arte di saper assemblare vini base provenienti dalle 3 vigne storiche selezionando solo il vino delle migliori botti. Viene spillato per caduta e una coppia di serbatoi volanti lo trasferisce per gravità, dalle botti al serbatoio di assemblaggio. Servono almeno ulteriori 8 anni di affinamento sui lieviti per raggiungere quell'armonia olfattiva e quell'eccellente equilibrio gustativo che fanno dell'Annamaria Clementi Rosé un Franciacorta supremo. 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 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

02 maggio 2017.

Affinamento sui lieviti

Durata media 8 anni.

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 1,0 grammi/litro - Extra Brut.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 13,0% Vol.; pH 3,08; Acidità Totale 6,3 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,30 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 48 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

