



Ca'delBosco

Vintage Collection Extra Brut 2020

Denominazione

Franciacorta Millesimato.

Varietà delle uve

Chardonnay 68%, Pinot Bianco 3%, Pinot Nero 29%.

Vigneti di origine

23 vigne a Chardonnay, dall'età media di 25 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca e Passirano.

2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 31 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

18 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 23 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Passirano.

Vendemmia

2020. L'inverno è stato caratterizzato da un clima fresco, non freddo, con temperature sopra la media ed una scarsa piovosità. Il germogliamento delle viti è iniziato presto, tra il 20 e il 25 marzo, all'insegna del bel tempo e con decorso molto regolare. Con il proseguo di un clima mite anche la fioritura è stata anticipata di circa una settimana rispetto alle date canoniche e queste condizioni meteo hanno accompagnato le viti fino alla fioritura e all'allegazione dei grappoli. La pioggia è giunta nel finale di stagione con diverse perturbazioni che hanno causato un repentino abbassamento delle temperature e una piovosità doppia rispetto alla media del periodo. Con l'arrivo dell'estate il tempo ha virato al bello, ma con temperature medie che fino al 20 di luglio non hanno mai superato i 30° gradi. Finalmente nell'ultima decade di luglio si è vista la vera estate con temperature che hanno raggiunto i 33°/34° gradi, ma anche in questa fase costantemente rinfrescata da temporali. La vendemmia è iniziata il 14 agosto con un clima caldo che ci ha accompagnato per le prime due settimane. Verso la fine del mese però è giunta la pioggia con un susseguirsi di eventi piovosi che hanno condizionato il finale della vendemmia. Le uve hanno raggiunto comunque un buon livello di maturazione e quasi sempre in ottimo stato sanitario. La vendemmia delle uve destinate ai Franciacorta è terminata il 3 settembre. Resa media per ettaro di 8.000 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.450 litri di vino (resa in vino: 43%).

È un'annata consacrata ai vini bianchi, caratterizzati da estrema eleganza e finezza con profilo aromatico più floreale-agrumato che frutto giallo o esotico. Franciacorta che svilupperanno la loro originalità nel tempo.

Vinificazione

I Franciacorta Vintage Collection 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, 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, tutti i mosti dei vini base 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 soli 5 mesi. Una coppia di serbatoi volanti permette il travaso dei vini per gravità, dalle piccole botti ai serbatoi di affinamento. Trascorsi 7 mesi dalla vendemmia si procede alla creazione della cuvée. Il Vintage Collection Extra Brut 2020 è il risultato di una sapiente unione di 43 vini base di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero che conferiscono al prodotto finito un particolare profilo, ricco e complesso. La maggior percentuale di Pinot Nero gli conferisce potenza e nobiltà, ulteriormente rafforzate da un lungo affinamento in bottiglia. 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, rendendo i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine, ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Tiraggio

Maggio 2021

Affinamento sui lieviti

Durata media 48 mesi.

Tipologia di gusto

Extra Brut.

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 1,5 grammi/litro.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool: 12,5% Vol; pH: 3,00; Acidità Totale: 7,60 grammi/litro;
Acidità Volatile: 0,34 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 49 milligrammi/litro
(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

