



# Ca'delBosco

## Maurizio Zanella 2021

### Denominazione

Sebino Rosso I.G.T.

### Varietà delle uve

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%.

### Vigneti di origine

3 vigne di Cabernet Sauvignon, dall'età media di 34 anni, ubicate nel Comune di Erbusco.

2 vigne di Merlot, dall'età media di 31 anni, ubicata nel Comune di Cazzago San Martino.

1 vigna di Cabernet Franc, dall'età media di 35 anni, ubicata nel Comune di Passirano.

### Vendemmia

2021. Annata 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 che il 25 luglio, data in cui era già in corsol'invaiaitura, 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 delle uve nere è iniziata il 13 settembre e si è conclusa il 15 settembre con una resa media per ettaro di 6.000 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.480 litri di vino (resa in vino: 58%).

### Vinificazione

Il Maurizio Zanella si ottiene vinificando separatamente le uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc dei migliori vigneti di Ca' del Bosco. Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono prontamente 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 impianto di asciugatura. Con la diraspatura gli acini, selezionati da un innovativo sistema di controllo qualità ottico, cadono per gravità dall'alto del tino. Si eliminano così i tradizionali sistemi di pompaggio, che sono causa della rottura delle bucce e delle indesiderate note erbacee. La fermentazione alcolica e la macerazione sono state condotte mediamente per 20 giorni, gestendo accuratamente la temperatura e le follature. I rimontaggi sono stati effettuati giornalmente, utilizzando una coppia di serbatoi elevatori nei quali il vino, spillato dal fondo del tino, viene trasferito per gravità e poi riversato ad alta portata, per sommergere il "cappello". Nulla di più naturale ed efficace per estrarre delicatamente il colore e i tannini. Alla svinatura i vini, ancora caldi, vengono travasati in piccole botti di rovere, nuove per il 70%, ottenute da legni selezionati, stagionati per almeno 3 anni. Solo dopo la fermentazione malolattica, in pieno inverno, si procede al travaso e all'assemblaggio dei diversi lotti. Nasce così il Maurizio Zanella, che prosegue il suo affinamento in legno per circa 12 mesi. 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

Marzo 2023

### Affinamento in bottiglia

1 anno e 9 mesi.

### Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,50% Vol.; pH 3,37; Acidità Totale 5,50 grammi/litro; Acidità Volatile 0,43 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 32 milligrammi/litro  
(limite legale massimo: 150 milligrammi/litro).

