



Ca'delBosco

Selva della Tesa 2020



Denominazione

Sebino Chardonnay I.G.T.

Varietà delle uve

Chardonnay 100%.

Vigneti di origine

7 vigne a Chardonnay, dall'età media di 36 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Corte Franca e Provaglio d'Iseo.

Vendemmia

2020. L'inverno è stato caratterizzato da un clima fresco 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 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 di raccolta. Il finale della vendemmia è stato invece condizionato da diversi eventi piovosi che comunque non hanno compromesso lo stato sanitario delle uve ancora in pianta, raccolte sempre ad un buon livello di maturazione e integrità. La vendemmia delle uve Chardonnay è terminata il 3 settembre. Resa media per ettaro di 6.400 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.648 litri di vino (resa in vino: 57%). È un'annata consacrata ai vini bianchi, caratterizzati da estrema eleganza e finezza con profilo aromatico più floreale-agrumato che frutto giallo o esotico. Vini che svilupperanno la loro originalità nel tempo.

La vinificazione

Selva della Tesa racchiude in sé la vocazione di un territorio nell'esaltare i caratteri di un vitigno e la capacità dell'uomo nell'estrarli e trasformarli in un grande vino. È il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve provenienti da 7 vigne "elette", 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, solo il migliore mosto di prima frazione viene trasferito per la fermentazione alcolica in piccole botti di rovere, ottenute da legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui il vino rimane sui propri lieviti per 9 mesi, durante i quali svolge anche la fermentazione malolattica. Con l'operazione del "batonnage", ripetuta settimanalmente, raggiunge la sua massima armonia olfattiva e complessità gustativa. 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

1 luglio 2021.

Affinamento in bottiglia

3 anni e 4 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,00% Vol.; pH 3,14; Acidità Totale 6,04 grammi/litro; Acidità Volatile 0,47 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 52 milligrammi/litro (limite legale massimo: 200 milligrammi/litro).