



Ca'del Bosco

Cuvée Prestige Rosé Edizione 47

Denominazione

Franciacorta Rosé.

Varietà delle uve

Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%.

Vigneti di origine

12 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 34 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Iseo e Passirano.

7 vigne a Chardonnay, dall'età media di 29 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Cazzago San Martino e Passirano.

Assemblaggio

Pinot Nero proveniente esclusivamente da vini vendemmia 2022.

Chardonnay proveniente da vini in pari quota tra vini riserva vendemmia 2021 e vini base vendemmia 2022.

2022. L'inverno 2022 è stato caratterizzato dal un clima non troppo rigido e, come spesso accade negli ultimi anni, dalla scarsa piovosità. Con una settimana di ritardo circa rispetto all'annata precedente, alla fine del mese di marzo le viti di Chardonnay e Pinot nero hanno emesso i primi germogli. La fioritura si è svolta poi molto velocemente, concentrandosi nella seconda metà di maggio. Questa prima fase vegetativa caratterizzata dall'assenza di precipitazioni, da un lato ha favorito la sanità delle uve, dall'altro però il secco e le elevate temperature medie, hanno fatto sì che i terreni più sciolti iniziassero a risentire di stress idrico già intorno al 20 di giugno. Nei tre mesi cruciali per la crescita vegetativa della vite sono caduti meno di un quarto dei millimetri che mediamente sono piovuti negli ultimi dieci anni. La prima pioggia l'abbiamo registrata nella serata di giovedì 28 luglio. Non trascurabile il beneficio, ma purtroppo non sufficiente a soddisfare la "sete" dei nostri vigneti. Abbiamo dovuto in alcuni vigneti ricorrere a sistemi d'irrigazione di soccorso, interventi fondamentali per salvaguardare la produzione qualitativa dell'annata. La vendemmia è iniziata sabato 6 agosto. Due eventi piovosi sul finale della vendemmia, uno la sera di Ferragosto e uno pochi giorni più tardi, il 18, segnano definitivamente la fine della calura e della siccità per il 2022, postponendo la data di fine raccolta a sabato 21. Si è vendemmiato per 14 giornate con una resa media per ettari di 7.800 chilogrammi di uva, equivalenti a 4.602 litri di vino (resa in vino: 59%).

Franciacorta molto strutturati con una buona freschezza acida; vini espressivi di frutto su un'eccellente base agrumata.

Vinificazione

La Cuvée Prestige Rosé nasce dalla vinificazione separata di uve Pinot Nero e Chardonnay.

Tutte 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. Le uve Pinot Nero, una volta trasportate sopra il tino, vengono separate dai raspi e gli acini cadono al loro interno, dall'alto, per gravità. La macerazione "in rosa" viene condotta per 24-36 ore: soltanto poche ore per "cogliere l'attimo", per ottenere cioè quella particolare e delicata sfumatura di colore rosa che contraddistingue il Franciacorta Rosé in bottiglia. In seguito il mosto, separato dalle bucce, fermenta in piccole botti e in tini d'acciaio a temperatura controllata.

Le uve Chardonnay vengono vinificate in modo tradizionale, con pressatura dei grappoli interi.

Le migliori frazioni di mosto fermentano in tini, separatamente. Dopo 7 mesi di affinamento si procede al "rito magico" della creazione della cuvée, assemblando i vini di Pinot Nero e Chardonnay. La cuvée così ottenuta viene imbottigliata e affinata sui lieviti in cantine interrato, alla temperatura costante di 12°C, per un periodo medio di 30 mesi. Il dégorgeamento avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi, 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

Marzo 2023.

Affinamento sui lieviti

Durata media 30 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 0,5 grammi/litro - "Extra Brut".

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5 % Vol.; pH 3,02; Acidità Totale 6,63 grammi/litro; Acidità Volatile 0,26 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 50 milligrammi/litro

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

