



Ca'del Bosco

Cuvée Prestige Rosé Edizione 43

Denominazione

Franciacorta Rosé.

Varietà delle uve

Pinot Nero 78%, Chardonnay 22%.

Vigneti di origine

11 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 25 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro e Passirano. 4 vigne a Chardonnay, dall'età media di 30 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Cazzago San Martino, Iseo e Passirano.

Assemblaggio

Pinot Nero proveniente esclusivamente da vini vendemmia 2018.

Chardonnay proveniente per il 15% da vini riserva 2017 e il restante 7% da vini vendemmia 2018.

2018. Inverno dal finale molto freddo: febbraio con neve e temperature minime fino a -7°C. Con l'inizio della primavera il clima è rimasto freddo e umido e la vite ha iniziato il germogliamento in ritardo di una decina di giorni rispetto al consueto. Dalla metà di aprile un anomalo innalzamento delle temperature fino ai 29°C ha favorito un'abbondante fecondazione dei fiori, ma dal mese di maggio la pioggia è tornata protagonista. Solo dal 15 di luglio si è vista la vera estate che è proseguita fino al 25 di agosto con temperature fin sopra la media, con caldo quasi torrido in agosto. La pioggia, che ha salvato l'annata, è arrivata nella terza decade di agosto e ha soddisfatto il fabbisogno idrico delle viti. Questo millesimo è caratterizzato da una natura molto generosa, gestita con diradamenti e, per i Franciacorta Rosé, da un'attenta selezione dei Pinot Neri con la migliore maturità fenolica, condizione essenziale per rivelare al meglio le peculiarità dell'annata. La Cuvée Prestige Rosé Edizione 43 è la migliore espressione dell'esperienza e del savoir-faire degli uomini di Ca' del Bosco nell'estrarre l'essenza del frutto del Pinot Nero che ritroviamo oggi nella sua grande espressività aromatica.

Vendemmia iniziata la seconda decade di agosto e terminata la settimana successiva. Resa media per ettaro di 8.500 kilogrammi di uva, equivalenti a 5.015 litri di vino (resa in vino: 59%).

La 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 e aprile 2019.

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 3,14; Acidità Totale 5,70 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,38 grammi/litro.

Solfiti

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

