



Ca' del Bosco



Annamaria Clementi 2011

Denominazione

Franciacorta Riserva.

Varietà delle uve

Chardonnay 65%, Pinot Bianco 20%, Pinot Nero 15%.

Vigneti di origine

10 vigne a Chardonnay, dall'età media di 32 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Corte Franca, Iseo e Passirano.

2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 27 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

3 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 33 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Iseo e Passirano.

Epoca di vendemmia

Seconda decade di agosto 2011.

Resa media per ettaro

7.700 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.000 litri di vino ottenuti da solo mosto fiore (resa in vino: 39%).

La vinificazione

L'Annamaria Clementi è il frutto della ricerca dell'eccellenza, sia in vigna che in cantina. Nel rispetto del Metodo Ca' del Bosco le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono prontamente codificate e raffreddate in celle frigorifere. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare della nostra esclusiva "spa del grappolo". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un sistema per la completa asciugatura. I vini base si ottengono esclusivamente da mosti di primissima spremitura. La fermentazione alcolica avviene esclusivamente in piccole botti di rovere, realizzate con legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui rimane sui propri lieviti per altri 6 mesi, svolgendovi anche la fermentazione malolattica. Nessun compromesso, nessuna concessione: solo il vino delle migliori botti, dei 15 vini base di origine, viene spillato per dare origine all'Annamaria Clementi. Una coppia di serbatoi volanti lo trasferisce per gravità, dalle botti al serbatoio di assemblaggio. Un lunghissimo affinamento a contatto con i lieviti, che si protrae per più di 8 anni, ne determina il profilo unico. Un Franciacorta assoluto. Il dégorgeement 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. 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 2012.

Affinamento sui lieviti

Durata media 9 anni.

Dosaggio alla sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur - Dosage Zéro.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,9% Vol.; pH 3,12; Acidità Totale 6,50 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,30 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 59 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).