



Ca'del Bosco

Cuvée Prestige Edizione 43

Denominazione

Franciacorta.

Varietà delle uve

Chardonnay 84%, Pinot Bianco 2%, Pinot Nero 14%.

Vigneti di origine

157 vigne a Chardonnay, dall'età media di 30 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo e Passirano.

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

27 vigne a Pinot Nero, dell'età media di 20 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Provaglio d'Iseo e Passirano.

Assemblaggio

81% vini vendemmia 2018

7% vini riserva 2017

12% vini riserva 2016

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 lamedia, 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. Il risultato è una Cuvée molto elegante ed ampia dove il frutto dello chardonnay riesce ad esprimersi al meglio.

Vendemmia iniziata il 13 agosto e conclusasi nella prima decade di settembre raccogliendo per tutto il periodo uve bellissime, sane e in perfetta maturazione. Resa media per ettaro di 9.800 kilogrammi di uva, equivalenti a 6.170 litri di vino (resa in vino: 63%).

La vinificazione

I vini base della Cuvée Prestige sono il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. 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. Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, tutti i mosti dei vini base fermentano in serbatoi d'acciaio termocondizionati e qui rimangono fino al marzo successivo. Sette mesi di affinamento sono quindi necessari al vino per illimpidirsi, maturare e fare emergere al meglio il carattere delle vigne di origine. I vini vengono poi sapientemente assemblati nel "rito magico" della creazione della cuvée. Solo dopo un affinamento sui lieviti di minimo 2 anni questo Franciacorta può esprimere tutta la sua ricchezza e identità. Il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico, 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

Da aprile a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

Affinamento medio sui lieviti

25 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 1,0 grammi/litro - "Extra Brut".

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,87% Vol.; pH 3,16; Acidità Totale 5,37 grammi/litro;
Acidità Volatile 0,36 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale massimo 47 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro), concentrazione specificata in retroetichetta.

