

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



BERLUCCHI '61 NATURE 2013

Franciacorta Millesimato

UVE: Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%), provenienti dai vigneti di proprietà Arzelle, Rovere, San Carlo e Ragnoli; tutti ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di agosto 2013.

RESA: 9.200 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30% equivalente a 3.680 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, dove maturano per 6 mesi a contatto con i lieviti.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Dosaggio Zero.

FORMATI: bottiglia 750 ml e magnum 1500 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e sinuoso.

COLORE: giallo paglierino intenso con lievi sfumature ramate.

PROFUMO: complesso ed elegante, caratterizzata da una netta nota di frutti a pasta gialla e agrumi canditi che si intrecciano con aromi di pan brioche.

SAPORE: al palato, il vino è caratterizzato da struttura e potenza supportate da una vivida acidità, la sapidità finale conferisce dinamismo e tensione gustativa.

ACCOSTAMENTI: è un Millesimato consigliabile a tutto pasto; accompagna piacevolmente antipasti importanti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri tracce

Acidità Totale 7.10 g/l - pH 3,12.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009

APPROFONDIMENTO TECNICO

BERLUCCHI '61 NATURE 2013

NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce Berlucchi '61 Nature 2013 provengono da vigne di proprietà situate nei comuni di Corte Franca e Provaglio d'Iseo: Arzelle, Rovere e San Carlo - coltivate a Chardonnay - e Ragnoli - coltivata a Pinot Nero, tutte con età media di 20 anni, quindi perfettamente mature per dare "uve da Millesimato".

I vigneti sono allevati ad altissima densità - 10mila ceppi per ettaro - a cordone speronato permanente e condotti secondo regole agronomiche rispettose dell'ambiente.

Importante anche l'aspetto pedologico: mentre vigna Arzelle cresce su terreno morenico profondo, che conferisce uve per vini base di ottima struttura, il suolo di San Carlo e di Rovere, composto da depositi fini, garantisce ottima acidità e freschezza alle basi; l'equilibrio d'insieme è invece assicurato dalle uve di vigna Ragnoli, da terreni di origine fluvio-glaciale.

Le alte fittezze d'impianto aiutano a enfatizzare le caratteristiche varietali delle uve, sia in termini di maturità fenolica che tecnologica.

Nel primo caso, le uve sono mature dal punto di vista dei polifenoli e dei precursori aromatici varietali: ciò si traduce in grande potenziale aromatico e strutturale. Quanto alla maturità tecnologica, le uve presentano caratteristiche organolettiche desiderate in un vino base Franciacorta, buona acidità e pH basso, garanzie di importante potenziale evolutivo.

IN VENDEMMIA

Il germogliamento è avvenuto con un po' di ritardo, intorno alla metà di aprile. Alla data dei primi germogliamenti, il 2013 è risultato l'anno più freddo e piovoso degli ultimi dieci. Ciò ha determinato un prolungamento della dormienza, anche nelle zone o per le varietà normalmente più precoci, determinando, con i primi caldi, un germogliamento pressoché contemporaneo in tutta la Franciacorta. Nei giorni 24 e 25 maggio si è registrato un anomalo e brusco abbassamento delle temperature che sono scese di notte fino a 5°C e di giorno non hanno superato i 13°C.

Gli sbalzi termici, associati ad alcuni eventi piovosi verificatisi in fioritura, hanno determinato in alcune zone, un'allegagione stentata, che si è tradotta in una riduzione del potenziale produttivo poi tradottosi in un incremento qualitativo.

Le operazioni di raccolta sono timidamente cominciate intorno al 25 agosto e sono proseguite fino a metà settembre.

Una maturazione molto lenta, protrattasi in un periodo dell'anno in cui le alte temperature giornaliere sono un ricordo e le escursioni termiche sono più accentuate, non può che essere il preludio a vini di eccezionale livello qualitativo, sia in termini analitici sia di corredo aromatico.

IN CANTINA

Le uve sono state tutte raccolte a mano al raggiungimento della maturità ottimale nella terza decade di agosto 2013. Le cassette da 18 chili contenenti l'uva sono state trasportate rapidamente in cantina e collocate all'interno di speciali presse a piano inclinato.

Tali presse sono concepite per la pressatura soffice, lenta e graduale di uva intera con immediata separazione del succo. Le componenti del Franciacorta '61 Nature 2013 provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, il cosiddetto mosto fiore, pari per quest'annata a 30 litri ogni 100 chili di uva.

I mosti sono stati subito raffreddati a 10 °C e riposti in piccoli serbatoi, dove hanno riposato una notte per una perfetta decantazione, al termine della quale si presentavano perfettamente limpidi, puri, nelle condizioni ottimali per essere avviati alla fermentazione alcolica; questa è avvenuta in serbatoi inox a temperatura controllata, per preservare i profumi che si sprigionano durante il processo.

Al termine della prima fermentazione, il vino è stato trasferito in serbatoio conservando i sedimenti nobili; tale operazione consente la maturazione a contatto con gli stessi, che gli conferiranno maggior struttura e complessità. Nel frattempo, una parte dei migliori vini base è trasferita in barrique di secondo o terzo passaggio per essere sottoposta al medesimo affinamento che, grazie al legno, amplierà il profilo organolettico.

Dopo cinque anni di affinamento sui lieviti e almeno sei mesi di riposo dopo la sboccatura, '61 Nature 2013 è pronto per l'assaggio.

IL PROFILO ORGANOLETTICO

All'assaggio, si percepisce come '61 Nature 2013 rappresenti la più pura espressione del territorio: unisce infatti eleganza e carnosità dello Chardonnay alla mineralità del Pinot Nero. Non solo: essendo proposto "senza maquillage", ossia senza il beneficio dello sciroppo di dosaggio, ne descrive anche l'anima più vera, essenziale.

La componente olfattiva espressiva e complessa, la verticalità e la persistenza al palato ne fanno un Millesimato dallo stupefacente "equilibrio dinamico".

