



Ca'delBosco



Carmenero 2018

Denominazione

Sebino Rosso Carménère IGT.

Varietà delle uve

Carménère 100%.

Vigneti di origine

2 vigne di Carménère, dall'età media di 31 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

Vendemmia

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. Da metà aprile un anomalo innalzamento delle temperature - fino a 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 sopra la media, con un 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. Quest'annata è caratterizzata da una natura molto generosa, che è stata gestita con diradamenti.

La vendemmia è iniziata il 25 settembre e ha dato uve bellissime, sane e in perfetta maturazione. la resa media per ettaro è stata di 7.000 kilogrammi di uva, equivalenti a 4.060 litri di vino (resa in vino: 58%).

Vinificazione

Il Carmenero è il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve provenienti da 2 vigneti storici, appena 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 impianto di asciugatura. A seguire, ogni grappolo viene trasportato sopra il tino di macerazione. Con la diraspatura gli acini cadono nel tino, dall'alto, per gravità. Si eliminano così i tradizionali sistemi di pompaggio, che sono causa della rottura delle bucce e delle indesiderate note erbacee. La fermentazione alcolica e la macerazione sono state condotte per 18 giorni, gestendo accuratamente la temperatura e le follature. I rimontaggi sono stati effettuati giornalmente, utilizzando una coppia di serbatoi elevatori nei quali il vino, spillato dal fondo del tino, viene trasferito per gravità. Il vino, portato in quota dai serbatoi volanti, viene riversato nel tino, ad alta portata, per sommergere il "cappello". Nulla di più naturale ed efficace per estrarre delicatamente il colore e i tannini. Dopo la svinatura il vino, ancora caldo, viene travasato in piccole botticelle di rovere, nuove per il 65%, ottenute da legni selezionati, stagionati per almeno 3 anni. L'affinamento è durato complessivamente 12 mesi e dopo pochi mesi il vino è stato imbottigliato per gravità, in modo naturale. Grazie ad innovativi sistemi di riempimento il vino non subisce shock ossidativi, sbattimenti e ulteriori aggiunte di solfiti. La sua integrità e la sua salubrità sono garantite. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Imbottigliamento

4 agosto 2020.

Affinamento in bottiglia

1 anni e 6 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,0% Vol.; pH 3,57; Acidità Totale 5,51 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,53 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 48 milligrammi/litro (limite legale massimo: 150 milligrammi/litro).