



Ca'del Bosco

Cuvée Prestige Edizione 42

Denominazione

Franciacorta.

Varietà delle uve

Chardonnay 83%, Pinot Bianco 5%, Pinot Nero 12%.

Vigneti di origine

115 vigne a Chardonnay, dall'età media di 29 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo e Passirano.

3 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 26 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

21 vigne a Pinot Nero, dell'età media di 19 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Provaglio d'Iseo e Passirano.

Assemblaggio

69% vini vendemmia 2017

22% vini riserva 2016

6% vini riserva 2015

3% vini riserva 2014

2017. Millesimo dalla bassa resa ma riscattato dall'eccellente qualità.

Inverno mite e asciutto seguito da una primavera con temperature al di sopra della norma. Nella notte tra il 18 e il 19 aprile brusco abbassamento delle temperature con minime fino a -4,5 gradi e con formazione di brina. Danni notevoli sui 2/3 della superficie vitata di Ca' del Bosco e dell'intera Franciacorta. Fioritura a metà maggio, con condizioni meteo favorevoli, ma fertilità molto bassa a causa della brinata. Inizio estate caratterizzato da due grandinate, rispettivamente il 6 e il 25 giugno, seguite da picchi di caldo fino a 39 gradi. Risultato finale: bassa resa ma qualità straordinaria dei grappoli giunti a maturazione.

Vendemmia iniziata il 7 di agosto e conclusa in meno di 15 giorni. Resa media per ettaro di 4.000 kilogrammi di uva, equivalenti a 2.520 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 dégorgeamento avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico, 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

Da aprile a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

Affinamento medio sui lieviti

25 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 1,5 grammi/litro - "Extra Brut".

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,17; Acidità Totale 5,43 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,32 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale massimo 45 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro), concentrazione specificata in retroetichetta.

