



Ca' del Bosco

Annamaria Clementi 2014

Denominazione

Franciacorta Riserva.

Varietà delle uve

Chardonnay 76%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 9%.

Vigneti di origine

14 vigne a Chardonnay, dall'età media di 37 anni, situate nei Comuni di Erbusco, Adro, Corte Franca, Iseo e Passirano.

6 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 31 anni, situate nei Comuni di Erbusco, Iseo e Passirano.
2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 29 anni, situate nel Comune di Passirano.

Vendemmia

2014. Un inverno-non inverno, quasi un lunghissimo autunno, ci ha portato alle prime fasi del ciclo vegetativo con un anticipo di una decina di giorni. Il germogliamento ha avuto un decorso regolare. Le condizioni del tempo lungo il mese di maggio e fino alla prima metà di giugno sono state favorevoli, con poche piogge e temperature sopra le medie con un anticipo fenologico rafforzato. Poi però tutto è cambiato: a partire dalla terza decade di giugno non abbiamo più rivisto l'alta pressione ed il tempo è stato dominato da continui passaggi di perturbazioni atlantiche. Tra luglio ed agosto sono caduti più di 400 mm di pioggia, le temperature sono state costantemente più fredde del normale e le viti hanno gradualmente rallentato; sono arrivate sotto vendemmia con apparati fogliari affaticati dal maltempo.

La raccolta è iniziata il giorno 16 agosto, con i Pinot neri, e a seguire la vendemmia degli chardonnay. Un Millesimo da Franciacorta soprattutto grazie allo chardonnay che per la sua rusticità ci ha permesso di elaborare Franciacorta integri, tesi e dalla sorprendente eleganza.

Resa media per ettaro: 7.800 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.040 litri di vino (resa in vino: 39%).

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 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 22 vini base di origine, viene spillato per dare origine all'Annamaria Clementi. Una coppia di serbatoi volanti trasferisce i vini base per gravità, dalle barriques al serbatoio di assemblaggio. A seguire l'imbottigliamento e un lunghissimo affinamento a contatto con i lieviti, che si protrae per più di 8 anni per rendere il suo profilo unico: un Franciacorta assoluto. Il dégorgeage 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 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

1 aprile 2015.

Affinamento sui lieviti

Durata media 8 anni.

Tipologia di gusto

Dosage Zero.

Dosaggio alla sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 13,0 % Vol.; pH 3,06; Acidità Totale 6,20 grammi/litro; Acidità Volatile 0,33 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 62 milligrammi/litro
(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

