



Ca'del Bosco

Cuvée Prestige Edizione 45

Denominazione

Franciacorta.

Varietà delle uve

Chardonnay 82%, Pinot Bianco 1,5%, Pinot Nero 16,5%.

Vigneti di origine

170 vigne a Chardonnay, dall'età media di 28 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo e Passirano.

5 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 29 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

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

Assemblaggio

68% vini vendemmia 2020

29% vini riserva 2019

3% vini riserva 2018

2020. L'inverno è stato caratterizzato da un clima fresco con temperature sopra la media ed una scarsa piovosità. Il germogliamento delle viti è iniziato presto, tra il 20 e il 25 marzo, all'insegna del bel tempo e con decorso molto regolare. Con il proseguo di un clima mite anche la fioritura è stata anticipata di circa una settimana rispetto alle date canoniche e queste condizioni meteo hanno accompagnato le viti fino alla fioritura e all'allegazione dei grappoli. La pioggia è giunta nel finale di stagione con diverse perturbazioni che hanno causato un repentino abbassamento delle temperature e una piovosità doppia rispetto alla media del periodo. Con l'arrivo dell'estate il tempo ha virato al bello, ma con temperature medie che fino al 20 di luglio non hanno mai superato i 30° gradi. Finalmente nell'ultima decade di luglio si è vista la vera estate con temperature che hanno raggiunto i 33°/34° gradi, ma anche in questa fase costantemente rinfrescata da temporali. La vendemmia è iniziata il 14 agosto con un clima caldo che ci ha accompagnato per le prime due settimane. Verso la fine del mese però è giunta la pioggia con un susseguirsi di eventi piovosi che hanno condizionato il finale della vendemmia. Le uve hanno raggiunto comunque un buon livello di maturazione e quasi sempre in ottimo stato sanitario. La vendemmia delle uve destinate ai Franciacorta è terminata il 3 settembre. Resa media per ettaro di 9.500 kilogrammi di uva, equivalenti a 5.985 litri di vino (resa in vino: 63%). È un'annata consacrata ai vini bianchi, caratterizzati da estrema eleganza e finezza con profilo aromatico più floreale-agrumato che frutto giallo o esotico. Franciacorta che svilupperanno la loro originalità nel tempo.

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 consistente in tre vasche di ammollo ed un tunnel di asciugatura. Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, tutti i mosti dei vini base fermentano in serbatoi d'acciaio termo condizionati 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 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

In media 25 mesi.

Tipologia di gusto

"Extra Brut"

Dosaggio alla sboccatura

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

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,05; Acidità Totale 6,90 grammi/litro; Acidità Volatile 0,29 grammi/litro

Solfiti

Anidride Solforosa totale massimo 52 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 185 milligrammi/ litro), concentrazione specificata in retro etichetta.

