



# Ca'del Bosco

## Vintage Collection Dosage Zéro 2018

### Denominazione

Franciacorta Millesimato.

### Varietà delle uve

Chardonnay 76%, Pinot Nero 16%, Pinot Bianco 8%.

### Vigneti di origine

18 vigne a Chardonnay, dall'età media di 31 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca e Passirano.

6 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 30 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Passirano.

2 vigne a Pinot Bianco dell'età media di 29 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. Dalla metà di aprile un anomalo innalzamento delle temperature fino ai 29°C ha favorito un'abbondante fecondazione dei fiori. Con l'arrivo di maggio però 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 fin sopra la media, con caldo quasi torrido in agosto. La tanto desiderata pioggia estiva è arrivata nella terza decade di agosto e ha soddisfatto il fabbisogno idrico delle viti. La vendemmia iniziata il 13 agosto ci ha regalato un millesimo caratterizzato da una natura molto generosa, ben gestita dai diradamenti, dalle uve bellissime, sane e in perfetta maturazione.

Resa media per ettaro: 8.300 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.570 litri di vino (resa in vino: 43%)

### Vinificazione

I Franciacorta Vintage Collection 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, 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 tunnel di asciugatura. Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, tutti i mosti dei vini base fermentano in piccole botti di rovere. Per ricercare la massima complessità aromatica e potenza espressiva, senza perdere eleganza, l'elevage in botte ha una durata di soli 5 mesi. Una coppia di serbatoi volanti permette il travaso dei vini per gravità, dalle piccole botti ai serbatoi di affinamento. Trascorsi 7 mesi dalla vendemmia si procede alla creazione della cuvée. Il Vintage Collection Dosage Zéro 2018 è il risultato di una sapiente unione di 26 vini base di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero che conferiscono al prodotto finito un particolare profilo, puro e sincero, frutto della migliore espressione del terroir e dell'uomo che ne ha intuito il carattere e le potenzialità. 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, rendendo i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine, ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

### Tiraggio

Maggio 2019.

### Affinamento sui lieviti

Durata media 48 mesi.

### Tipologia di gusto

Dosage Zéro.

### Dosaggio alla sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur.

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool: 12,5% Vol; pH: 3,07; Acidità Totale: 6,10 grammi/litro; Acidità Volatile: 0,25 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 56 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

