



Ca' del Bosco

Maurizio Zanella 2019

Denominazione

Sebino Rosso I.G.T.

Varietà delle uve

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%.

Vigneti di origine

3 vigne di Cabernet Sauvignon, dall'età media di 32 anni, ubicate nel Comune di Erbusco.

2 vigne di Merlot, dall'età media di 29 anni, ubicata nel Comune di Cazzago San Martino.

1 vigna di Cabernet Franc, dall'età media di 33 anni, ubicata nel Comune di Passirano.

Vendemmia

2019. La stagione invernale è trascorsa con temperature miti e con precipitazioni scarse, queste condizioni hanno determinato un anticipo della primavera. Dalla seconda settimana di aprile però il clima è decisamente cambiato e fino alla metà di maggio la pioggia è stata la protagonista, con temperature al di sotto della media. Queste condizioni meteo hanno compromesso la fioritura e sono state causa di filatura delle ali dei grappoli e colatura fiorale determinando grappoli più piccoli, spargoli con pesi medi molto contenuti. Dopo il 15 maggio abbiamo visto un netto miglioramento delle condizioni meteo e almeno l'allegagione è avvenuta in condizioni favorevoli. Temperature superiori alla media hanno caratterizzato il mese di giugno qualificabile come il più secco degli ultimi 20 anni. Il clima siccitoso è proseguito fino a metà luglio con le viti che hanno iniziato a manifestare sintomi di stress idrico. L'inizio di agosto ci ha portato la tanto desiderata pioggia che ha salvato la stagione soddisfacendo il fabbisogno idrico delle viti, ma è stata l'estate settembrina della seconda decade di settembre ad esaltare la qualità delle uve nere: la vendemmia è iniziata il 16 settembre con il merlot e terminata il 01 ottobre con il Cabernet Sauvignon.

Resa media per ettaro: 5.000 kilogrammi di uva, equivalenti a 2.900 litri di vino (resa in vino: 58%).

Vinificazione

Il Maurizio Zanella si ottiene vinificando separatamente le uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc dei migliori vigneti di Ca' del Bosco. Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono prontamente 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 mediamente per 21 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. Alla svinatura i vini, ancora caldi, vengono travasati in piccole botti di rovere, nuove per il 70%, ottenute da legni selezionati, stagionati per almeno 3 anni. Solo dopo la fermentazione malolattica, in pieno inverno, si procede al travaso e all'assemblaggio dei diversi lotti. Nasce così il Maurizio Zanella, che prosegue il suo affinamento in legno per circa 17 mesi. In seguito le diverse partite vengono assemblate e il vino viene 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

23 marzo 2021

Affinamento in bottiglia

1 anno e 7 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,50% Vol.; pH 3,48; Acidità Totale 4,70 grammi/litro; Acidità Volatile 0,35 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 38 milligrammi/litro (limite legale massimo: 150 milligrammi/litro).

