



Ca' del Bosco



Maurizio Zanella 2007

Denominazione

Sebino Rosso I.G.T.

Varietà delle uve

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

Vigneti di origine

2 vigne di Cabernet Sauvignon, dall'età media di 25 anni, ubicate nel Comune di Erbusco.

1 vigna di Merlot, dall'età media di 23 anni, ubicata nel Comune di Cazzago San Martino.

1 vigna di Cabernet Franc, dall'età media di 22 anni, ubicata nel Comune di Passirano.

Epoca di vendemmia

24 settembre 2007.

Resa media per ettaro

6.100 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.540 litri di vino (resa in vino: 58%).

La 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, prima di essere trasportato sopra il tino di macerazione. Con la diraspatura gli acini cadono nel tino, dall'alto, per gravità. Si evita così l'utilizzo di sistemi tradizionali di pompaggio, che apporterebbero indesiderate note erbacee. Nella vendemmia 2007, la fermentazione alcolica e la macerazione sono state condotte per 22 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 60%, 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 12 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

28 novembre 2008.

Affinamento in bottiglia

5 anni e 3 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,5% Vol.; pH 3,58; Acidità Totale 4,50 grammi/litro;
Acidità Volatile 0,45 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 40 milligrammi/litro
(limite legale massimo: 150 milligrammi/litro).