

Civiltà del bere

16 Aprile 2013



Solo 5 mila bottiglie per Cuvée Annamaria Clementi Rosé 2005

✓ Autore: Jessica Bordoni | mar. 16 apr 2013
 Tag: Ca' del Bosco, Cuvée Annamaria Clementi Rosé
 Pubblicato in: Aziende e vini, In Evidence, Lombardia, Notizie

Ca' del Bosco, tra le maggiori Case vinicole francoscolastiche, lancia sul mercato il Millesimo 2005 della preziosa Cuvée Annamaria Clementi Rosé Franciacorta Docg che affina per ben sette anni sui propri lieviti. Prodotta in edizione limitata di 5 mila esemplari, la Cuvée Rosé sarà disponibile dalle prossime settimane nei migliori ristoranti ed enoteche italiane.

UNA VENDEMMIA ECCEZIONALE PER IL PINOT NOIR - Come racconta il presidente Maurizio Zanella: «La 2005 è stata una grande vendemmia, contraddistinta da una primavera meteorologicamente piuttosto tardiva e abbastanza bizzosa, con un maggio variabile e un luglio-agosto caratterizzato da notevoli escursioni termiche». Rosé de noir, da uve Pinot nero 100%, la Cuvée Annamaria Clementi Rosé proviene dalle migliori selezioni di tre storiche vigne di Erbusco (Brescia), dall'età media di 28 anni. «La raccolta delle uve», prosegue Zanella, «è cominciata il 22 agosto. I parametri analitici delle uve campionate erano semplicemente perfetti, ma nel pieno della vendemmia si verificò un'evidente anomalia meteorologica: l'area fu colpita da una serie di temporali e in poco più di 20 giorni sulla Franciacorta si riversarono oltre 150 millimetri d'acqua. La vendemmia subì un'accelerazione e in poco più di 10 giorni fummo costretti a raccogliere tutte le nostre uve per preservarne l'ottimo stato sanitario».



Maurizio Zanella, presidente di Ca' del Bosco

SETTE ANNI SUI LIEVITI - La vinificazione "à la saignée" (ovvero con salasso) prevede una breve macerazione delle uve di 36 ore a 14 °C che conferiscono una colorazione rosa intenso e un profilo aromatico fine e armonico. Il vino prosegue il suo viaggio in piccole botti di rovere; la fermentazione alcolica, la malolattica e l'affinamento in botti durano complessivamente 7 mesi. Dalla selezione delle botti migliori, il vino viene poi spillato per caduta e una coppia di serbatoi volanti lo trasferisce per gravità nel serbatoio di assemblaggio. Seguono 7 anni di affinamento sui lieviti. «Al degorgement, atto finale del metodo», precisa Zanella, «è stato applicato un sistema esclusivo da noi brevettato che ci consente di eliminare lo shock ossidativo, evitando così di aggiungere antiossidanti e solfiti. Ne risulta un Franciacorta più puro, più gradevole e più longevo». Il volume alcolico è di 12,5 gradi e il costo medio in enoteca è di 140 euro, disponibile solo in formato bottiglia. Per maggiori info www.ca-delbosco.com.

Jessica Bordoni



PHOTO GALLERY



GUARDA LE MIGLIORI FOTO-CRONACHE

Ultime Gallery

Le Donne del Vino: 25 anni di successi
 Wine is more - Message in the bottle

Tutte le Gallery

Benvenuto su Civiltà del Bere!

Abbonati a civiltadelbere.com

username
 password

Ricorda i miei dati di accesso

Collegati