



16 Aprile 2013

16
apr

Presentato al Vinality il Franciacorta Riserva Annamaria Clementi 2005 Rosé di Cà del Bosco

Si è svolta nell'ambito del Vinality la presentazione della nuova annata, la terza dopo la 2003 di esordio e la 2004, del Franciacorta Riserva Annamaria Clementi Rosé di Cà del Bosco, di cui ha visto la luce il millesimo 2005.

Ci troviamo di fronte anche in questo caso ad un capolavoro, ad un "rosé de noir", espressione di tre vigne storiche a Pinot Nero, dall'età media di 28 anni, ubicate nel Comune di Erbusco, Canelle 11, Poligono alto e Poligono basso, con uve vendemmiate il 24 agosto 2005, con resa media per ettaro di 7.400 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.300 litri di vino (resa in vino: 45%), prodotto con tutte quelle cure, quasi maniacali, che fanno sì che ogni vino di Cà del Bosco ad in particolare di questa Cuvée che porta il nome della madre del deus ex machina dell'azienda, sia qualcosa di speciale e di raro. Anche nel prezzo, intorno ai 120 euro per ognuna delle circa 5000 bottiglie prodotte.

Basta leggere le note tecniche sulla vinificazione e sull'affinamento del vino, comprese in un quadernetto di lavoro redatto con meticolosità dall'enologo storico di Cà del Bosco, l'ottimo Stefano Cappelli, per capire di trovarci di fronte ad una sorta di unicum nel mondo del metodo classico italiano e del savoir faire en rosé. "Breve macerazione delle uve alla temperatura di 14°C, soltanto poche ore per ottenere quella particolare colorazione rosa intenso e quel profilo aromatico di estrema finezza ed armonia che caratterizzeranno la Cuvée Annamaria Clementi Rosé in bottiglia.

Tutte le fasi di vinificazione dei diversi vini base si svolgono in piccole botti di rovere, ottenute da legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni, conservate in profonde cantine. Fermentazione alcolica, fermentazione malolattica ed affinamento in botte durano



Resta informato

Iscriviti alla newsletter

Con l'iscrizione accetti i termini della [Privacy Policy](#)

Nome:

E-mail:



[Pubblicità su Le Mille Bolle Blog](#)

L'autore

Sono nato a Milano nel 1956, ma vivo da oltre quarant'anni a Bergamo, e ho avviato la mia attività giornalistica nel 1979. Sono giornalista pubblicitaria dal 1981 e dopo aver



compiessivamente 7 mesi. La Cuvée Annamaria Clementi Rosé nasce dalla selezione delle migliori botti. Viene spillato per caduta e una coppia di serbatoi volanti lo trasferisce per gravità, dalle botti al serbatoio di assemblaggio. Servono almeno ulteriori 7 anni di affinamento sui lieviti per raggiungere l'armonia olfattiva e l'eccellente equilibrio gustativo" desiderato.

"Il dégorgement 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". Il tiraggio è del 7 aprile 2006, con un dosaggio alla sboccatura che prevede un apporto in zuccheri pari a 2 grammi/litro ed i dati analitici al dégorgement parlavano di alcool 12,5% Vol.; pH 3,05; Acidità Totale 6,10 grammi/litro; Acidità Volatile 0,34 grammi/litro". Interessanti anche i dati relativi ai solfiti aggiunti, con anidride solforosa totale inferiore a 50 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

Cosa sia questo vino, caratterizzato da una facilità assoluta di lettura anche nella ricchezza di sfumature aromatiche e gustative da me raramente incontrata anche nel magico mondo degli Champagne rosé, è presto detto e lo racconterò in dettaglio [nella mia rubrica dei rosati del Cucchiaino d'argento](#). Un vino freschissimo, caratterizzato da una stupefacente vivacità e complessità, da una mineralità incredibile, da un fantastico equilibrio tra succosità della polpa e consistenza, con, lascio la parola a Cappelli "perfetta combinazione tra eleganza, sapori e cremosità croccante. Stregante freschezza e vivacità assicurano un finale lunghissimo ed articolato". Un Franciacorta che "possiede tutto il carattere di un rosé totalmente legato al Pinot nero, senza perdere in eleganza e armonia".

Un vino stupendo, peccato che per aggludicarsene un esemplare si debba accendere, oltre che un coro a Sant'Antonio, una sorta di mutuo...

P.S.

Da qui al 18 aprile, data della prima votazione sosterrò la candidatura a Presidente della Repubblica di Antonio Martino, economista, liberale, indipendente, persona seria e perbene che sono certo sarebbe un impeccabile Presidente di tutti gli italiani

collaborato, scrivendo di libri, cultura, musica classica (e di gastronomia), a quotidiani come La Gazzetta di Parma, il Giornale, La Gazzetta ticinese e Il Secolo [...]

[Leggi tutto](#)

Ultime degustazioni

Trento Doc Aquila Reale 2005 riserva Cesarini Sforza: cronaca di una clamorosa delusione

Trento Doc
Metodo classico
Chardonnay



Brut metodo classico Milazzo

Altre Bollicine
Metodo classico
Chardonnay, Inzola verde



Franciacorta Extra Brut Blanc de Blanc Elite Mirabella

Franciacorta Docg
Metodo classico
Chardonnay



Brut Athesis Alto Adige V.S.Q.P.R.D. Metodo Classico Kettmeir

Altre Bollicine
Metodo classico
Pinot bianco, Chardonnay, Pinot nero