

Bresciaoggi ^{NOVITÀ}

24 Aprile 2013

LA NOVITÀ La nuova Cuvée di Ca' del Bosco: declinazione in rosa di uno dei brand più celebrati Annamaria Clementi Rosè 2005, grandi occasioni

È stata presentata in anteprima assoluta all'ultima edizione di Vinitaly per arrivare nelle prossime settimane sugli scaffali delle migliori enoteche oltre che sui tavoli dei principali ristoranti: è la Cuvée Annamaria Clementi Rosè 2005 di Ca' del Bosco, declinazione in rosa di uno dei brand in assoluto più celebrati e premiati del fenomeno Franciacorta.

Si tratta di un vino da grandi occasioni, prodotto in quantità limitate con uve Pinot Nero al 100%, che appare anche in questa occasione destinato a raccogliere apprezzamenti in

virtù non solo di un'annata particolare, ma anche di una curatissima metodologia produttiva. «In effetti il millésimo 2005 è frutto di un'annata davvero particolare - ricorda Maurizio Zanella, patron della maison di Erbusco -. La primavera è stata meteorologicamente piuttosto tardiva e bizzosa, il mese di maggio contraddistinto da una marcata variabilità: invece di concederci un anticipo d'estate, ha portato un ritardato colpo di freddo quasi invernale. Dopo il gran caldo di giugno, l'inizio di agosto e di luglio sono stati

caratterizzati da notevoli escursioni termiche». La raccolta delle uve Pinot Nero è iniziata il 23 agosto con parametri analitici perfetti: ma a causa di una serie di temporali violenti la vendemmia è stata accelerata e terminata in dieci giorni.

La Cuvée 2005 è riuscita a conservare il carattere classico del Pinot Nero anche dopo i sette anni di maturazione sui lieviti cui è stata sottoposta in cantina. «Il segreto - spiega Zanella - sta nella provenienza delle uve e nella loro esaltazione attraverso la vinificazione

«à la saignée»: la breve macerazione conferisce al mosto il colore e le ricchezze aromatiche del vitigno. E in quell'anno, ricordo, sono state sufficienti solo 36 ore per ottenere quel rosa intenso necessario per tener vivo il colore di questo vino anche dopo tutti questi anni». La vinificazione in piccole botti di rovere, la presa di spuma e l'affinamento in cantine interrato a 11-12 gradi hanno completato l'opera, insieme ad un degorgement effettuato con sistema brevettato per eliminare lo shock ossidativo. ●