

Bergamo7

3 Maggio 2013

Annamaria Clementi Rosé 2005 Una bella novità da Cà del Bosco

Benvenuto al Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Rosé 2005, che sarà disponibile nelle migliori enoteche e ristoranti nelle prossime settimane. Fortunato chi lo potrà degustare perché è prodotto in quantità limitata: un Franciacorta raro, così come rare sono le qualità del Pinot Nero da cui trae origine.

Il millesimo 2005 fu caratterizzato da una primavera meteorologicamente piuttosto tardiva ed abbastanza bizzosa. La raccolta delle uve di Pinot Nero iniziò il 23 agosto. I parametri analitici delle uve campionate erano semplicemente perfetti, ma nel pieno della vendemmia si verificò un'evidente anomalia meteorologica: una serie di temporali misero sotto pressione le uve. In poco più di 20 giorni si riversarono sulla Franciacorta più di 150 mm di acqua. La vendemmia subì un'accelerazione e in poco più di 10 giorni si fu costretti a raccogliere tutte le uve, per preservarne l'ottimo stato sanitario.

La Cuvée Annamaria Clementi Rosé 2005 rappresenta la migliore interpretazione di questo millesimo. Possiede tutto il carattere di un rosé completamente legato al Pinot Nero, senza nulla perdere in eleganza e armonia. Un rosé de noir. Dopo sette anni di maturazione sui lieviti riesce a conservare ancora intatta la vitalità del frutto. Il segreto sta nella provenienza delle uve e nella loro esaltazione attraverso la vinificazione "à la saignée". La breve macerazione delle uve, raccolte dalle tre vigne storiche in Comune di Erbusco, conferisce al mosto il colore e



Annamaria Clementi Rosé 2005

tutte le ricchezze aromatiche del Pinot Nero. Nel 2005 sono state sufficienti 36 ore per ottenere quel rosa intenso necessario per tener vivo il colore di questo vino, anche dopo sette anni di affinamento. La vinificazione in piccole botti di rovere, la presa di spuma e l'affinamento in cantine interrate a temperatura di 11-12 °C hanno completato l'opera.

Al degorgement, atto finale del metodo, è stato applicato un sistema esclusivo, brevettato da Cà del Bosco, che permette di eliminare lo shock ossidativo tipico di questa fase. Con questa tecnica non è più necessaria l'aggiunta di antiossidanti e solfiti. L'anidride solforosa totale è inferiore a 50 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro). Questo Franciacorta rosé risulta pertanto più puro, più gradevole, più longevo.

R.V.