

Ca' del Bosco Vintage Collection Brut R.S. 2010 Franciacorta Riserva Docg

Cre moso, con un perlage finissimo, con note al naso di camomilla, cedro candito e bergamotto, un tocco di zenzero e pan di spezie. Al sorso è suadente, sapido, come dicevamo cremoso e persistente, con aromi di agrumi e un tocco di frutta secca in un insieme di grande armonia e freschezza. Ecco qui il nuovo Vintage Collection Brut R.S. 2010 di Ca' del Bosco, dove R.S sta per Recentemente Sboccato: la sua peculiarità, quindi, risiede proprio nella sboccatura tardiva rispetto ai Vintage Collection dello stesso Millesimo. In questo caso, il vino è stato messo in bottiglia il 18 aprile 2011 ed è stato degorgiato nella primavera del 2024. Vintage Collection Brut R.S. nasce da un'accurata selezione delle uve di Chardonnay (65%), Pinot Bianco (5%) e Pinot Nero (30%) prima in vigna poi in cantina: le uve, appena raccolte a mano in piccole cassette, vengono classificate e raffreddate, ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte per poi beneficiare delle terme degli acini, un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un tunnel di asciugatura. La pressatura avviene rigorosamente a bassa pressione, affinché la buccia rimanga integra e non ceda colore. I mosti così ottenuti fermentano in piccole botti di rovere. Per ricercare la massima complessità aromatica e potenza espressiva, senza perdere eleganza, l'elevage in botte ha una durata di soli 5 mesi. Una coppia di serbatoi volanti permette il travaso dei vini per gravità, dalle piccole botti ai serbatoi di affinamento. Trascorsi 7 mesi dalla vendemmia si assemblano i vini base: per raggiungere la sua massima espressione qualitativa e per sviluppare il caratteristico profilo aromatico che lo rende unico, servono circa 13 anni di affinamento sui lieviti. Come per tutti i Franciacorta di Ca' del Bosco, il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco, che evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti, rendendo i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Un Franciacorta in edizione limitata, classificato Brut, ma dosato 1,5 g/litro. Con cosa abbinarlo? Con formaggi tipo Comté e Bagoss, crostacei, ostriche, carni bianche pregiate, risotti, ma anche una bella carbonara. Perché un Franciacorta di questo livello si sposa con tutto (a parte con i dolci). Costa circa 130 euro Il faro da dove vedere il cielo più bello d'Italia Il lato immorale del bidet, ecco perchè i francesi non lo usano 10 film bellissimi che vi faranno innamorare del vino I migliori bar d'Italia 2025 I primi 3 Bicchieri di Bisol1542

