



Ca'delBosco

Cuvée Prestige R.S. Edizione 30

Un viaggio straordinario alla scoperta delle migliori interpretazioni. Un balzo indietro nel tempo per apprezzare vini che hanno avuto contatto con i lieviti per un minimo di 10 anni. Per questi vini, il Franciacorta Cuvée Prestige Edizione si fregia del titolo "R.S." che letteralmente significa "Recentemente Sboccato".

Denominazione

Franciacorta.

Varietà delle uve

Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%.

Vigneti di origine

114 vigne a Chardonnay, dall'età media di 29 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo e Passirano.

3 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 26 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

17 vigne a Pinot Nero, dell'età media di 19 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Provaglio d'Iseo e Passirano.

Assemblaggio

75% vini vendemmia 2005

15% vini riserva 2004

10% vini riserva 2003

2005. Millesimo fresco e tardivo.

Inverno con varie nevicate e temperature non troppo rigide. Primavera piuttosto tardiva e capricciosa. Protagonisti, più che le precipitazioni, gli sbalzi di temperatura, frequenti e di ampiezza considerevole. Germogliamento delle varietà precoci verso la fine di aprile. Maggio caratterizzato da una marcata variabilità con qualche colpo di freddo tardivo. Estate molto calda nella seconda e terza decade di giugno. A partire da luglio, temporali vari e regolari. Estate fresca, per non dire fredda, con notevoli escursioni termiche. Inizio della raccolta il 23 agosto con parametri analitici delle uve campionate semplicemente perfetti. A seguire, grandi lavori manuali di cernita per concludere la vendemmia nel migliore dei modi. Resa media per ettaro 8.400 kilogrammi di uva, equivalenti a 5.290 litri di vino (resa in vino: 63%).

La vinificazione

I vini base della Cuvée Prestige sono il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono classificate e raffreddate. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte e, dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, tutti i mosti dei vini base fermentano in serbatoi d'acciaio termocondizionati. Qui rimangono fino al marzo successivo. Sette ulteriori mesi di affinamento sono necessari al vino per illimpidirsi, maturare e fare emergere al meglio il carattere delle vigne di origine. I vini vengono poi sapientemente assemblati nel "rito magico" della creazione della cuvée. Almeno 10 anni a contatto con i lieviti sono necessari per fregiarsi del titolo "R.S", ovvero «Recentemente Sboccato». Questa particolarità permette di godere a pieno dell'eleganza e della raffinatezza tipiche dei vini a lunga permanenza sui lieviti, senza rinunciare alla freschezza di un Franciacorta appena sboccato. Il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti. Rende i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Tiraggio

Da aprile a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

Affinamento sui lieviti

14 anni e 5 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Nessun apporto in zuccheri.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,91% Vol.; pH 3,15; Acidità Totale 6,48 grammi/litro; Acidità Volatile 0,27 grammi/litro, Zuccheri 0,88 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale pari a 47 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro), concentrazione specificata in retroetichetta.

