



# Ca'delBosco

## Cuvée Prestige Edizione 46

### Denominazione

Franciacorta.

### Varietà delle uve

Chardonnay 79,5%, Pinot Bianco 1,5%, Pinot Nero 19,0%.

### Vigneti di origine

175 vigne a Chardonnay, dall'età media di 27 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo e Passirano.

8 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 30 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

45 vigne a Pinot Nero, dell'età media di 20 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Provaglio d'Iseo e Passirano.

### Assemblaggio

76% vini vendemmia 2021

21% vini riserva 2020

3% vini riserva 2019

2021. L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno mite con precipitazioni scarse e quindi il germogliamento delle viti è iniziato prima del previsto, verso la fine di marzo. Questo anticipo vegetativo ci ha visti esposti ad un colpo di coda dell'inverno con un'ondata di gelo che ha colpito la Franciacorta il 6 e 7 aprile ed ha causato danni anche ad alcuni dei nostri vigneti. A seguire, la ripresa vegetativa è proseguita ad un ritmo incredibilmente lento a causa delle condizioni meteo marcate dal freddo e da piogge frequenti. Con questo clima, le viti hanno ritardato la fioritura di una settimana rispetto alla media degli ultimi anni (ultima decade di maggio). L'inizio dell'estate non ha portato con sé grosse ondate di calore, il carico in uva delle viti era ottimale e lo stato sanitario eccezionale. Purtroppo, il 25 luglio, data in cui era già in corso l'invaiaitura, una violenta grandinata ha cambiato radicalmente il volto dell'annata. Fortunatamente, i primi giorni di agosto, un'ondata di calore africano ha favorito la cicatrizzazione delle ferite da grandine e ha mantenuto le uve asciutte e sane. La vendemmia è iniziata martedì 17 agosto e, nonostante tutto, abbiamo riscontrato uve dall'eccellente equilibrio analitico, cosa che ci ha permesso di decidere al meglio la loro destinazione. La qualità dei vini è notevole nonostante l'annata sia stata molto difficile e caratterizzata da estremi.

Resa media per ettaro di 6.300 chilogrammi di uva, equivalenti a 4.000 litri di vino (resa in vino: 63%).

### 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, per poi beneficiare di esclusive "terme degli acini": un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli consistente in tre vasche di ammollo ed un tunnel di asciugatura. Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, tutti i mosti dei vini base fermentano in serbatoi d'acciaio termo condizionati e qui rimangono fino al marzo successivo. Sette mesi di affinamento sono quindi 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. Solo dopo un affinamento sui lieviti di minimo 2 anni questo Franciacorta può esprimere tutta la sua ricchezza e identità. Il dégorgeamento 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 medio sui lieviti

In media 25 mesi.

### Tipologia di gusto

"Extra Brut".

### Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 1,0 grammi/litro.

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,8% Vol.; pH 3,11; Acidità Totale 5,85 grammi/litro; Acidità Volatile 0,26 grammi/litro

### Solfiti

Anidride Solforosa totale massimo 51 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 185 milligrammi/ litro), concentrazione specificata in retro etichetta.

