



Ca'delBosco



Cuvée Prestige Rosé

Denominazione

Franciacorta Rosé.

Varietà delle uve

Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%.

Vigneti di origine

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

9 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 25 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro e Passirano.

Epoca di vendemmia

Seconda decade di agosto.

Resa media per ettaro

8.300 kilogrammi di uva, equivalenti a 4.900 litri di vino (resa in vino: 59%).

La vinificazione

La Cuvée Prestige Rosé nasce dalla vinificazione separata di uve Pinot Nero e Chardonnay. 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, tramite tre vasche di ammollo e un tunnel di asciugatura. Le uve Pinot Nero, una volta trasportate sopra il tino, vengono separate dai raspi e gli acini cadono al loro interno, dall'alto, per gravità.

La macerazione "in rosa" viene condotta per 24-36 ore: soltanto poche ore per "cogliere l'attimo", per ottenere cioè quella particolare e delicata sfumatura di colore rosa che contraddistingue il Franciacorta Rosé in bottiglia. In seguito, il mosto separato dalle bucce fermenta in piccole botti e in tini d'acciaio a temperatura controllata. Le uve Chardonnay vengono vinificate in modo tradizionale, con pressatura dei grappoli interi. Le migliori frazioni di mosto fermentano in tini, separatamente. Dopo 7 mesi di affinamento si procede al "rito magico" della creazione della cuvée, assemblando i vini base di Pinot Nero e Chardonnay. La cuvée così ottenuta viene imbottigliata e affinata sui lieviti in cantine interrato, alla temperatura costante di 12°C, per un periodo medio di 30 mesi. Il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti, rendendo i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine, ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Tiraggio

Aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

Affinamento sui lieviti

Durata media 30 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 1,5 grammi/litro.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5 % Vol.; pH 3,07; Acidità Totale 6,30 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,31 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 45 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).