



# Ca'delBosco

## Cuvée Prestige Edizione 44

### Denominazione

Franciacorta.

### Varietà delle uve

Chardonnay 81,5%, Pinot Bianco 1,5%, Pinot Nero 17%.

### Vigneti di origine

162 vigne a Chardonnay, dall'età media di 30 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo e Passirano.

5 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 28 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

30 vigne a Pinot Nero, dell'età media di 21 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Provaglio d'Iseo e Passirano.

### Assemblaggio

71% vini vendemmia 2019

26% vini riserva 2018

3% vini riserva 2017

2019. La stagione invernale è trascorsa con temperature miti e con precipitazioni scarse. Queste condizioni hanno determinato un anticipo della primavera. Dalla seconda settimana di aprile il clima è decisamente cambiato e fino alla metà di maggio la pioggia è stata la protagonista con temperature al di sotto della media. Queste condizioni meteo hanno compromesso la fioritura e sono state causa di filatura delle ali dei grappoli e colatura fiorale determinando grappoli più piccoli, spargoli con pesi medi molto contenuti. Dopo il 15 maggio abbiamo visto un netto miglioramento delle condizioni meteo che ci hanno permesso l'allegagione in condizioni favorevoli. Temperature superiori alla media hanno caratterizzato il mese di giugno qualificabile come il più secco degli ultimi 20 anni. Il clima siccitoso è proseguito fino a metà luglio con le viti che hanno iniziato a manifestare sintomi di stress idrico. L'inizio di agosto ci ha portato la tanto desiderata pioggia, salvando di fatto la stagione.

Dal 20 di agosto, con l'inizio della vendemmia, le temperature sono tornate nella norma e il bel tempo ci ha accompagnato fino alla fine di agosto. Vendemmia iniziata il 20 agosto e conclusasi il 5 di settembre all'insegna del bel tempo. Resa media per ettaro di 4.800 chilogrammi di uva, equivalenti a 3.020 litri di vino (resa in vino: 63%). La piccola taglia dei grappoli e le basse rese in vigna hanno legittimato l'elevata qualità di questo millesimo che si esprime nella Cuvée Prestige Edizione 44 con un aroma intenso di agrumi, frutti bianchi e gialli e da un gusto pieno, corposo ed estremamente vivace.

### 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, 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 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 medio sui lieviti

In media 25 mesi.

### Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 1,0 grammi/litro - "Extra Brut".

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,8% Vol.; pH 3,11; Acidità Totale 5,80 grammi/litro; Acidità Volatile 0,32 grammi/litro

### Solfiti

Anidride Solforosa totale massimo 55 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro), concentrazione specificata in retro etichetta.

