



# Ca'delBosco



## Vintage Collection Brut 2013

### Denominazione

Franciacorta Millesimato.

### Varietà delle uve

Chardonnay 55%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 30%.

### Vigneti di origine

16 vigne a Chardonnay, dall'età media di 34 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca e Passirano.

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

10 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 24 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Passirano.

### Epoca di vendemmia

Ultima decade di agosto 2013.

### Resa media per ettaro

7.500 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.220 litri di vino (resa in vino: 43%).

### La vinificazione

I Franciacorta Vintage Collection 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, appena 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. Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, tutti i mosti dei vini base 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 procede alla creazione della cuvée. Il Vintage Collection Brut 2013 è il risultato di una sapiente unione di 28 vini base di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero che conferiscono al prodotto finito un particolare profilo, ricco e complesso. La maggior percentuale di Pinot Nero gli conferisce potenza e nobiltà, ulteriormente rafforzate da un lungo affinamento in bottiglia. Il dégorgeage 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 2014.

### Affinamento sui lieviti

Durata media 48 mesi.

### Dosaggio alla sboccatura

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

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool: 12,5% Vol; pH: 3,04; Acidità Totale: 6,00 grammi/litro;

Acidità Volatile: 0,31 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 51 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).