



Ca' del Bosco



Vintage Collection Satèn 2009

Denominazione

Franciacorta Satèn Millesimato.

Varietà delle uve

Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%.

Vigneti di origine

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

2 vigne a Pinot Bianco dall'età media di 22 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

Epoca di vendemmia

Seconda decade di agosto 2009.

Resa media per ettaro

8.400 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.600 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 Satèn 2009 è il risultato di una sapiente unione di 18 vini base di Chardonnay e Pinot Bianco. L'aggiunta di zuccheri in quantità minore rispetto agli altri Franciacorta gli conferisce cremosità e un particolare profilo, elegante e morbido, ulteriormente rafforzato da un lungo affinamento in bottiglia. 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 2010.

Affinamento sui lieviti

Durata media 48 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 3 grammi/litro.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool: 12,5% Vol; pH: 3,00; Acidità Totale: 6,05 grammi/litro;

Acidità Volatile: 0,33 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 50 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).