



Ca'delBosco



Vintage Collection Brut 2010

Ursprungsbezeichnung

Franciacorta Millesimato.

Rebsorten

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

Lagenherkunft

16 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 31 Jahren in den Gemeinden von Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca und Passirano gelegen.

2 Pinot Bianco-Lagen mit einem Durchschnittsalter von 23 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

8 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Alter von 21 Jahren in den Gemeinden von Erbusco und Passirano gelegen.

Lesezeitpunkt

Erste Septemberdekade 2010.

Durchschnittlicher Hektareertrag

7.700 Kilogramm Trauben, die 3.300 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 43%)

Die Weinbereitung

Die Franciacorta Vintage Collection ist das Ergebnis einer strengen Traubenselektion und einer sorgfältigen Weinbereitung nach den Richtlinien der Ca' del Bosco-Methode. Sobald die Trauben in eigens dafür vorgesehene Kisten gelesen wurden, werden sie klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und – hand selektiert, um anschließend in den Genuss der exklusiven „Beeren-Thermen“ zu gelangen. Es ist ein besonderes Wasch- und Hydromassagesystem für die Trauben mit drei Spezialwannen und einem Trocknungstunnel. Nach dem Abpressen unter Ausschluss von Sauerstoff gären alle Moste der Grundweine in kleinen Eichenholzfässern. Um die höchste Aromenkomplexität und Ausdrucksstärke zu gewinnen, ohne jedoch an Eleganz zu verlieren, beschränkt sich die Ausbauzeit im Holz auf nur 5 Monate. Ein Paar lenkbarer Behälter ermöglicht das Umfüllen der Weine aus den kleinen Holzfässern in die Verfeinerungstanks mittels Schwerkraft. 7 Monate nach der Lese erfolgt die Zusammenstellung der Cuvée. Der Vintage Collection Brut 2010 entstand aus einem gekonnten Verschnitt von 26 Grundweinen aus Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero, die dem Endprodukt ein besonderes, reichhaltiges und komplexes Profil verleihen. Der große Anteil des Pinot Nero gestaltet den Wein kraftvoll und edel, was durch eine lange Verfeinerung auf der Flasche betont wird. Das Degorgieren erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit einer einmaligen Methode, die von Ca' del Bosco erfunden und patentiert wurde. Sie vermeidet Oxidationsschocks und weitere Schwefelzufuhr, was unsere Franciacorta reiner, bekömmlicher und langlebiger macht. Am Ende wird jede verpackte Flasche eindeutig gekennzeichnet, um ihre mögliche Rückverfolgung zu garantieren.

Tirage

April 2011.

Verfeinerung auf der Hefe

Im Durchschnitt 48 Monate.

Dosage beim Degorgieren

Der Zuckerzusatz entspricht 2,5 Gramm/Liter.

Analysedaten beim Degorgieren

Alkohol: 12,5% Vol.; pH: 3,07; Gesamtsäure: 7,20 Gramm/Liter
Flüchtige Säure: 0,40 Gramm/Liter

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 60 Milligramm/Liter
(Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter)