



Ca'delBosco



Annamaria Clementi 2008

Denominazione

Franciacorta Riserva.

Varietà delle uve

Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%.

Vigneti di origine

19 vigne a Chardonnay, dall'età media di 36 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Corte Franca, Iseo e Passirano.

2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 25 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

8 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 31 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Iseo e Passirano.

Epoca di vendemmia

Ultima decade di agosto 2008.

Resa media per ettaro

7.700 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.000 litri di vino (resa in vino: 39%).

La vinificazione

L'Annamaria Clementi è il frutto della ricerca dell'eccellenza, sia in vigna che in cantina. I vini base si ottengono esclusivamente da mosti di primissima spremitura. La fermentazione alcolica avviene esclusivamente in piccole botti di rovere, ottenute da legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui il vino rimane sui propri lieviti per altri 6 mesi, durante i quali svolge la fermentazione malolattica. Nessun compromesso, nessuna concessione: solo il vino delle migliori botti, dei 29 vini base di origine, viene spillato per dare origine all'Annamaria Clementi. Una coppia di serbatoi volanti lo trasferisce per gravità, dalle botti al serbatoio di assemblaggio. Un lunghissimo affinamento a contatto con i lieviti, che si protrae per più di 8 anni, ne determina il profilo unico. Un Franciacorta assoluto. 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 2009.

Affinamento sui lieviti

Durata media 9 anni.

Dosaggio alla sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur - Dosage Zéro.

Dati analitici alla sboccatura

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

Acidità Volatile 0,33 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 45 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).