



Franciacorta Extrême 2004

Nel vigneto

Le uve del Franciacorta Extrême provengono dalle migliori porzioni dei vigneti di proprietà a Corte Franca: vigna Quindicipio' (Pinot Nero), localizzata su terreni ben ventilati di origine morenica in media collina, con suoli leggeri e poco profondi ricchi di ciottoli; i filari sono esposti in direzione est-ovest, perfettamente adatti a produrre uve sane, succose e ricche in zuccheri ma mai troppo mature; vigna Brolo (Pinot Nero), allevata su morena di origine fluvio-glaciale con suoli mediamente profondi, particolarmente adatti a produrre uve a bacca nera, fresche e con buona acidità.

Le vigne sono allevate ad altissima densità, 10.000 ceppi per ettaro, a cordone speronato permanente, condotte secondo rigide regole agronomiche rispettose dell'ambiente. Numerosi sono stati gli interventi manuali nel vigneto: la potatura con una bassa carica di gemme, la rigida selezione manuale dei migliori germogli primaverili, la leggera sfogliatura sui filari che favorisce l'ingresso dei raggi solari e diminuisce l'umidità mattutina, un ulteriore diradamento dei frutti a giugno che ha limitato la resa a soli 4/5 grappoli per pianta, e infine un'accurata vendemmia con la selezione già in vigna dei migliori grappoli.

In vendemmia

L'annata 2004 è stata particolarmente generosa, con temperature estive medio-basse alternate a qualche isolata pioggia che hanno consentito di giungere senza particolari stress idrici fino alla piena maturazione degli acini in modo scalare in base alle caratteristiche delle vigne, conservando intatte le grandi potenzialità che esprime il miglior Pinot Nero.

Le giornate ventilate e soleggiate, ma tuttavia fresche, di agosto, hanno garantito maturazioni omogenee e progressive e la raccolta nel momento ideale nelle singole vigne.

Il 24 agosto, data d'inizio della vendemmia, i vinaccioli erano ben maturi, gli zuccheri non eccessivi, l'acidità perfettamente bilanciata e le uve, grazie alle fresche sere estive, leggermente aromatiche: ottimi presupposti per un millesimo significativo.

La resa media in vigna è stata di circa 10.000 chili per ettaro.

In cantina

Le uve, raccolte a mano, sono state riposte in cassette da 18 chili e, trasportate rapidamente in cantina, collocate manualmente in presse a membrana.

Dopo il riempimento, manuale e rapido, è iniziata la fase di spremitura soffice e progressiva che, grazie all'incremento lento e graduale della pressione esercitata sull'uva, ha permesso il frazionamento dei mosti, ossia l'estrazione selettiva del succo: dapprima il più qualitativo, presente nella parte centrale dell'acino, poi quello in prossimità della buccia e infine quello meno interessante, che circonda i vinaccioli. Le componenti del Franciacorta Extrême provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, le teste di fiore, pari a non più di 35 litri ogni 100 chili di uva.

I mosti sono stati subito raffreddati a 13 °C e riposti in piccoli serbatoi, dove hanno riposato una notte per una perfetta decantazione. Al termine si presentavano perfettamente limpidi, puri e nelle condizioni ottimali per essere avviati alla prima fermentazione alcolica, che ha avuto luogo in serbatoi d'acciaio inox alla temperatura di 18 °C; a seguire, alcune delle migliori partite sono trasferite in barrique di rovere Allier di secondo e terzo passaggio, dove hanno terminato la fermentazione e iniziato l'affinamento sur lies per 8 mesi, fino all'assemblaggio definitivo; le restanti sono state affinate a contatto dei lieviti nobili e, se questi di grande qualità, sottoposte al batonnage.

L'assemblaggio definitivo è stato creato in primavera: dopo aver selezionato le migliori partite, sono state effettuate le prove di cuvée in laboratorio. I vini base scelti per la realizzazione di questo Extrême (Pinot Nero 100%) provengono dalla combinazione di ben sei selezioni.

L'imbottigliamento è avvenuto nel maggio 2005, seguito da un affinamento a contatto dei lieviti per almeno 48 mesi. Dopo la sboccatura, con dosaggio Extra Brut, le bottiglie hanno riposato in cantina per almeno altri 6 mesi prima della spedizione. Della vendemmia 2004 sono state prodotte 5.183 bottiglie.

In laboratorio

Estratto secco netto 22 g/l

Zuccheri 3,5 g/l

pH 3,00

Acidità totale 8,0 g/l

Nel bicchiere

Palazzo Lana Franciacorta Extrême ha spuma copiosa, corona persistente e perlage finissimo, colore paglierino intenso con sfumature ramate. Le sensazioni olfattive sono ampie, con ricordi di piccoli frutti (ribes e fragola selvatica) e crosta di pane. Al palato ritornano le note vivaci di sottobosco, in un accordo di grande freschezza, pulizia gustativa e spessore; notevoli mineralità e sapidità, che persistono a lungo.