



Guido Berlucchi

BERLUCCHI
FRANCIACORTA



BERLUCCHI '61 NATURE ROSÉ 2014

Franciacorta Millesimato

UVE: Pinot Nero (100%), provenienti dai vigneti di proprietà Ragnoli, Quindicipiò e Gaspa; tutti ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di agosto 2014.

RESA: 7.500 kg d'uva per ettaro, con una resa media in mosto del 35% equivalente a 3.500 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti per il Pinot Nero vinificato in bianco, pre-macerazione a freddo per circa 24 ore e successiva pressatura soffice per il Pinot Nero vinificato in rosato. Fermentazione alcolica dei mosti in tini d'acciaio e affinamento di 6 mesi a contatto con i lieviti. Una piccola quota di Pinot Nero è vinificata in rosso con macerazione fermentativa per circa 7 giorni.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Dosaggio Zero.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e sinuoso.

COLORE: rosa fiore di pesco con striature corallo.

PROFUMO: componente olfattiva fragrante e complessa, caratterizzata da note di mirtillo rosso intrecciate con delicati sentori di agrumi. Tutto ciò amalgamato da una complessa mineralità.

SAPORE: al palato il vino è caratterizzato da grande equilibrio tra le morbidezze derivanti da un lungo affinamento sui lieviti, l'acidità e mineralità del Pinot Nero vinificato in bianco e la leggiadra trama tannica del Pinot Nero macerato.

ACCOSTAMENTI: è un Millesimato consigliabile a tutto pasto; può esaltare aperitivi a base di salumi dal gusto deciso, primi piatti di terra, carni gustose e formaggi, anche stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri tracce

Acidità Totale 6.80 g/l - pH 3,18

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2011

GUIDO BERLUCCHI & C. S.P.A.

APPROFONDIMENTO TECNICO

BERLUCCHI '61 NATURE ROSÉ 2014

NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce Berlucchi '61 Nature Rosè 2014 provengono da vigne di proprietà coltivate esclusivamente a Pinot Nero situate nel comune di Corte Franca: Ragnoli, Quindicipiò e Gaspa; tutti con età media di più di 20 anni, quindi perfettamente mature per dare "uve da Millesimato". I vigneti sono allevati ad altissima densità - 10mila ceppi per ettaro - a cordone speronato permanente e condotti secondo regole agronomiche sostenibili e rispettose dell'ambiente.

Importante anche l'aspetto pedologico: la vigna Ragnoli è situata su terreni di origine fluvioglaciale idonei alla vinificazione in bianco e conferisce mineralità ed equilibrio; la vigna Quindicipiò localizzata su terreni ben ventilati di origine morenica in media collina, con suoli leggeri e poco profondi ricchi di ciottoli conferisce uve perfettamente sane dove la maturazione tecnologica e fenolica sono perfettamente all'equilibrio, adattandosi in maniera impeccabile alla vinificazione in rosato. Infine la vigna Gaspa, situata su terreno morenico sottile, poco profondo e ghiaioso, dona uve molto mature ricche e concentrate scelte per essere vinificate in rosso con macerazione pre-fermentativa.

Le alte fettezze d'impianto aiutano a enfatizzare le caratteristiche varietali delle uve, sia in termini di maturità fenolica, che tecnologica. Nel primo caso, le uve sono mature dal punto di vista dei polifenoli e dei precursori aromatici varietali: ciò si traduce in grande potenziale aromatico e strutturale. Quanto alla maturità tecnologica, le uve presentano caratteristiche organolettiche desiderate in un vino base Franciacorta, buona acidità e pH basso, garanzie di importante potenziale evolutivo.

IN VENDEMMIA

A seguito di un inverno mite, con un mese di marzo decisamente al di fuori della norma la ripresa vegetativa è avvenuta con deciso anticipo rispetto all'anno precedente: le prime gemme sono apparse negli ultimi giorni di marzo. La fase del germogliamento è avvenuta regolarmente e le temperature mediamente alte hanno favorito uno sviluppo rapido. L'inizio della fioritura è stato osservato intorno all'8-10 maggio, preludio di un buon carico produttivo.

L'anticipo fenologico riscontrato durante la primavera è stato interrotto a partire dal mese di giugno a causa delle piogge frequenti e degli abbassamenti di temperatura, anche bruschi, condizioni che si sono protratte per tutta l'estate.

La maturazione lenta e regolare ha consentito una ottimale pianificazione della raccolta in modo da esaltare al meglio la maturazione fenologica e tecnologica di ogni singola porzione di parcella che partecipa alla creazione di questo millesimato. Le rese di uva, in partenza generose, sono state riportate ben al di sotto del limite previsto dal disciplinare a seguito delle severe cernite in vigna che ci ha permesso di lavorare solo uve perfettamente sane e mature.

IN CANTINA

Il '61 Nature Rosè 2014 rappresenta "tutti i colori del Pinot Nero" poiché proviene da tre diverse "varianti" di questo nobile vitigno. La vinificazione in bianco avviene utilizzando presse a piano inclinato, tali presse sono concepite per la pressatura soffice, lenta e graduale di uva intera con immediata separazione del succo. I vini scelti per '61 Nature Rosè 2014 provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, il cosiddetto mosto fiore, pari per quest'annata a 30 litri ogni 100 chili di uva. La vinificazione in rosato prevede la separazione del raspo dall'acino (unico caso in cui questa pratica è consentita da Disciplinare di produzione); le uve vengono convogliate in speciali presse chiuse dove vi rimangono per la macerazione a freddo di circa 24 ore e successivamente pigiate in maniera soffice. In queste condizioni di assenza di ossigeno e freddo il colore che risiede nella buccia migra nel succo donandoci dei mosti con una colorazione rosa intenso brillante. I mosti provenienti da queste due vinificazioni sono stati subito raffreddati a 10 °C e riposti in piccoli serbatoi, dove hanno riposato una notte per una perfetta decantazione, al termine della quale si presentavano perfettamente limpidi, puri, nelle condizioni ottimali per essere avviati alla fermentazione alcolica; questa è avvenuta in serbatoi inox a temperatura controllata, per preservare i profumi che si sprigionano durante il processo. Al termine della prima fermentazione, il vino è stato trasferito in serbatoio conservando i sedimenti nobili; tale operazione consente la maturazione a contatto con gli stessi, che gli conferiranno maggior struttura e complessità. La vinificazione in rosso della speciale parcella del vigneto Gaspa è stata condotta con accurata cernita delle uve, separazione del raspo e controllo accurato della temperatura: circa 12° C nei primi 2 giorni per enfatizzare aromi fruttati per poi innalzarla naturalmente a 24°C durante la fermentazione alcolica con permanenza sulle bucce per i successivi 5 giorni al fine di ottimizzare l'estrazione del colore rosso rubino del vino ottenuto dopo la svinatura. Il sapiente assemblaggio di queste tre declinazioni del Pinot Nero crea la "quadratura del cerchio" tra acidità- morbidezza-complexità aromatica-finezza. Dopo più di cinque anni di affinamento sui lieviti e almeno sei mesi di riposo dopo la sboccatura, '61 Nature Rosè 2014 è pronto per l'assaggio.

IL PROFILO ORGANOLETTICO

All'assaggio, si percepisce come '61 Nature Rosè 2014 rappresenti la più pura espressione del Pinot Nero coltivato in Franciacorta, creando un perfetto connubio delle sue molteplici sfumature. Non solo: essendo proposto "senza maquillage", ossia senza il beneficio dello sciroppo di dosaggio, ne descrive anche l'anima più vera, essenziale. La componente olfattiva fragrante e complessa, la vinosità e la persistenza al palato ne fanno un Millesimato caratterizzato da longevità e importanza.

