

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



BERLUCCHI '61 NATURE 2010

Franciacorta Millesimato

UVE: Chardonnay (80%) e Pinot Nero (20%), provenienti dai vigneti di proprietà Arzelle, Rovere, San Carlo e Ragnoli; tutti ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di agosto 2010.

RESA: 7.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 33% equivalente a 3.300 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, dove maturano per 6 mesi a contatto con i lieviti.

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: Brut Nature (Non dosato).

FORMATI: bottiglia 750 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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

COLORE: giallo paglierino intenso con lievi sfumature oro rosa.

PROFUMO: componente olfattiva molto espressiva e complessa, caratterizzata da una netta nota minerale che si amalgama a delicati sentori di agrumi, lychee e pane di segale.

SAPORE: al palato, il vino è caratterizzato da acidità netta e ben presente, supportata da buona struttura e ottima persistenza che conferiscono dinamismo ed equilibrio gustativo.

ACCOSTAMENTI: è un Millesimato consigliabile a tutto pasto; accompagna piacevolmente antipasti importanti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri tracce

Acidità Totale 7,50 g/l - pH 3,13.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009

APPROFONDIMENTO TECNICO BERLUCCHI '61 NATURE 2010

NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce Berlucchi '61 Nature 2010 provengono da vigne di proprietà situate nei comuni di Corte Franca e Provaglio d'Iseo: Arzelle, Rovere e San Carlo - coltivate a Chardonnay - e Ragnoli - coltivata a Pinot Nero, tutte con 15 anni d'età, 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 rispettose dell'ambiente.

Importante anche l'aspetto pedologico: mentre vigna Arzelle cresce su terreno morenico profondo, che conferisce uve per vini base di ottima struttura, il suolo di San Carlo e di Rovere, composto da depositi fini, garantisce ottima acidità e freschezza alle basi; l'equilibrio d'insieme è invece assicurato dalle uve di vigna Ragnoli, da terreni di origine fluvio-glaciale.

Le alte fittezze 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

Il 2010 è stata un'annata dalle inconsuete fredde temperature per tutto il ciclo della vite, soprattutto durante la fase finale della maturazione e la raccolta.

La vendemmia, grazie al clima mite, mai troppo caldo, è avvenuta in modo lento e graduale, raccogliendo in maniera differenziata ogni più piccolo appezzamento. Quali testimoni dell'annata, i mosti in cantina presentavano un'elevata acidità, in perfetto equilibrio con le delicate note aromatiche primarie dello Chardonnay e del Pinot Nero: ottime premesse per un vino di lungo affinamento.

IN CANTINA

Le uve sono state tutte raccolte a mano al raggiungimento della maturità ottimale nella terza decade di agosto 2010.

Le cassette da 18 chili contenenti l'uva sono state trasportate rapidamente in cantina e collocate all'interno di speciali presse a piano inclinato.

Tali presse sono concepite per la pressatura soffice, lenta e graduale di uva intera con immediata separazione del succo. Le componenti del Franciacorta '61 Nature 2010 provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, il cosiddetto mosto fiore, pari per quest'annata a 33 litri ogni 100 chili di uva.

I mosti 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. Nel frattempo, una parte dei migliori vini base è trasferita in barrique di secondo o terzo passaggio per essere sottoposta al medesimo affinamento che, grazie al legno, amplierà il profilo organolettico. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica, per preservare la "tensione" gustativa del vino e permettergli di esprimere la componente fruttata.

Dopo cinque anni di affinamento sui lieviti e almeno sei mesi di riposo dopo la sboccatura, '61 Nature 2010 è pronto per l'assaggio.

IL PROFILO ORGANOLETTICO

All'assaggio, si percepisce come '61 Nature 2010 rappresenti la più pura espressione del territorio: unisce infatti polposità e carnosità dello Chardonnay alla mineralità del Pinot Nero. Non solo: essendo proposto "senza maquillage", ossia senza il beneficio dello sciroppo di dosaggio, ne descrive anche l'anima più vera, schietta.

La componente olfattiva espressiva e complessa, la verticalità e la persistenza al palato ne fanno un Millesimato dallo stupefacente "equilibrio dinamico".

