

FRANCIACORTA  
  
*Guido Berlucchi*  
**BERLUCCHI**



**BERLUCCHI '61 NATURE 2012**

**Franciacorta Millesimato**

**UVE:** Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%), provenienti dai vigneti di proprietà Arzelle, Rovere, San Carlo e Ragnoli; tutti ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

**EPOCA DI RACCOLTA:** seconda decade di agosto 2012.

**RESA:** 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 28% equivalente a 3.360 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:** Dosaggio Zero.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml e magnum 1500 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 ramate.

**PROFUMO:** complesso ed elegante, caratterizzato da una netta nota di frutti a pasta gialla e agrumi canditi che si intrecciano con aromi di pan brioche.

**SAPORE:** al palato, il vino è caratterizzato da struttura e potenza supportate da una vivida acidità, la sapidità finale conferisce dinamismo e tensione gustativa.

**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:** 10-12 °C.

**DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:**

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri tracce - Acidità Totale 7,90 g/l - pH 3,07.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2009

## APPROFONDIMENTO TECNICO

### BERLUCCHI '61 NATURE 2012

#### NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce Berlucchi '61 Nature 2012 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 età media 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 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 fluvioglaciale. Le alte fittezze d'impianto aiutano a enfatizzare le caratteristiche varietali delle uve, sia in termini di maturità fenologica 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 germogliamento è progredito in modo piuttosto dilatato nel tempo evidenziando, più che in altre annate, le prime gemme si sono dischiuse già nell'ultima settimana di marzo, mentre nelle zone a nord-est, mediamente più tardive, il germogliamento si è protratto fino a metà aprile.

Da un'analisi dei dati meteo si evince come le temperature medie siano state, dall'ultima decade di aprile fino alla fine di luglio, inferiori alla media decennale 2002-2011. Ciò ha portato a un rallentamento della crescita vegetativa, allungando il periodo compreso tra germogliamento e fioritura. Nello stesso periodo le piogge sono state abbondanti, spesso superiori alla media del decennio precedente.

Le condizioni climatiche piuttosto fredde per le medie stagionali verificatesi in fioritura hanno determinato, non ovunque, una ridotta allegagione, che si è tradotta in un potenziale produttivo inferiore alla media.

A fine luglio si è verificata una netta inversione di tendenza, con un deciso rialzo delle temperature, questa volta superiori alla media decennale, che ha determinato un forte recupero del ritardo precedentemente accumulato e ha portato a perfetta maturazione fenologica le uve.

#### IN CANTINA

Le uve sono state tutte raccolte a mano al raggiungimento della maturità ottimale nella seconda decade di agosto 2012. 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 2012 provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, il cosiddetto mosto fiore, pari per quest'annata a 28 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 2012 è pronto per l'assaggio.

#### IL PROFILO ORGANOLETTICO

All'assaggio, si percepisce come '61 Nature 2012 rappresenti la più pura espressione del territorio: unisce infatti eleganza 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, essenziale.

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

