



BERLUCCHI '61 NATURE 2014

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: terza decade di agosto 2014.

RESA: 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30% equivalente a 3.600 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 1.5 l.

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, caratterizzata 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: nell'abbinamento, esalta al massimo primi piatti strutturati e pasta fresca ripiena, secondi di pesce in umido, pietanze a base di carne e formaggi, anche stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri tracce

Acidità Totale 7.00 g/l - pH 3,18.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009

APPROFONDIMENTO TECNICO

BERLUCCHI '61 NATURE 2014

NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce Berlucchi '61 Nature 2014 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 sostenibili e 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 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

Le uve sono state tutte raccolte a mano al raggiungimento della maturità ottimale nella terza decade di agosto 2014. 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 2014 provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, il cosiddetto mosto fiore, pari per quest'annata a 30 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. Dopo più di cinque anni di affinamento sui lieviti e almeno sei mesi di riposo dopo la sboccatura, '61 Nature 2014 è pronto per l'assaggio.

IL PROFILO ORGANOLETTICO

All'assaggio, si percepisce come '61 Nature 2014 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".

