



BERLUCCHI '61 NATURE BLANC DE BLANCS 2012
Franciacorta Millesimato

UVE: Singola Parcella di Chardonnay (100%) proveniente esclusivamente dalla porzione centrale del vigneto di proprietà Arzelle, ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

EPOCA DI RACCOLTA: seconda decade di agosto 2012.

RESA: 8.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 28% equivalente a 3.170 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

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 rimandi di oro antico.

PROFUMO: ampio e profondo, caratterizzata da note di susine mature, fiori di tiglio e note terziarie di nocciole caramellate.

SAPORE: al palato, il vino è caratterizzato da eleganza ed equilibrio in un gioco di morbidezza e calibrata acidità. Il finale è appagante con leggera sensazione tattile supportata dal perlage finissimo.

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 7.80 g/l - pH 3.04.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2012

APPROFONDIMENTO TECNICO

BERLUCCHI '61 NATURE BLANC DE BLANCS 2012

NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce Berlucchi '61 Nature BdB 2012 provengono esclusivamente dalla porzione centrale del vigneto Arzelle di 20 anni di età, quindi perfettamente maturo per dare "uve da Millesimato" di altissima qualità che possono esaltare le caratteristiche uniche di questa speciale parcella aziendale, allevata ad altissima densità - 10mila ceppi per ettaro - a Guyot e condotto secondo regole agronomiche rispettose dell'ambiente.

Fondamentale anche l'aspetto pedologico: le Arzelle sono situate su terreno morenico profondo, che dona uve per vini base di ottima struttura. Inoltre il microclima specifico di questo vigneto presenta caratteristiche di calore al suolo ed esposizione uniche, come conferma anche lo stesso nome "Arzelle", che in dialetto significa arso dal sole. Questi fattori garantiscono un'ottimale maturazione delle uve dove la dominanza della maturazione fenolica su quella tecnologica è garanzia di vini base complessi, potenti e al contempo sapidi.

Le alte fittezze d'impianto infine aiutano a enfatizzare le caratteristiche varietali dello Chardonnay, 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 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 BdB 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 BdB 2012 è pronto per l'assaggio.

IL PROFILO ORGANOLETTICO

All'assaggio, si percepisce come '61 Nature BdB 2012 rappresenti la più pura espressione del territorio declinato nella sua varietà regina ovvero lo Chardonnay. Non solo: essendo proposto "senza maquillage", ossia senza il beneficio dello scioppo di dosaggio, ne descrive anche l'anima più vera, essenziale.

La componente olfattiva terziaria e complessa, la verticalità e la persistenza al palato ne fanno un Millesimato intenso e appagante.

