

FRANCIACORTA

Guido Berlucchi
BERLUCCHI



BERLUCCHI '61 NATURE ROSÉ 2012
Franciacorta Millesimato Rosé

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

EPOCA DI RACCOLTA: seconda decade di agosto 2012.

RESA: 8.000 kg d'uva per ettaro, con una resa media in mosto del 36% equivalente a 3.840 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti per il Pinot Nero vinificato in bianco, premacerazione 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; 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 7,70 g/l - pH 3,08

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2011

GUIDO BERLUCCHI & C. S.P.A.

Piazza Duranti, 4 - 25040 Borgonato di Corte Franca (Brescia) - Tel. 030 98 43 81 - Fax 030 98 42 93 - www.berlucchi.it - info@berlucchi.it

APPROFONDIMENTO TECNICO

BERLUCCHI '61 NATURE ROSÉ 2012

NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce Berlucchi '61 Nature Rosé 2012 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 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 prefermentativa. 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 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

Il 61 Nature Rosé 2012 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 Rosé 2012 provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, il cosiddetto mosto fiore, pari per quest'annata a 36 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. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica, per preservare la "tensione" gustativa del vino e permettergli di esprimere la componente fruttata.

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-complessità aromatica-finezza.

Dopo cinque anni di affinamento sui lieviti e almeno sei mesi di riposo dopo la sboccatura, '61 Nature Rosé 2012 è pronto per l'assaggio.

IL PROFILO ORGANOLETTICO

All'assaggio, si percepisce come '61 Nature Rosé 2012 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.