



PALAZZO LANA EXTRÊME 2007

Franciacorta Riserva

UVE: Pinot Nero al 100%, proveniente da due vigne di proprietà, allevate ad alta densità d'impianti, a Borgonato: Quindicipiò, in collina, e Brolo, prospiciente palazzo Lana Berlucchi.

EPOCA DI RACCOLTA: seconda decade di agosto.

RESA: 8.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30% equivalente a 3.400 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: il "cuore" del mosto fiore, ottenuto dalla spremitura soffice e progressiva, svolge la fermentazione alcolica in tini d'acciaio; al termine, alcune partite sono trasferite in barrique di rovere, dove si affinano per 6 mesi a contatto con i lieviti.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con il 100% di vini dell'annata scelti tra le migliori selezioni. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i lieviti per almeno 7 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Extra Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml e Magnum 1,5 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma copiosa, corona persistente, perlage finissimo.

COLORE: giallo paglierino intenso, con una vivace nuance ramata.

PROFUMO: sensazioni olfattive ampie, con ricordi di frutti esotici, pesca, arancia candita e crosta di pane.

SAPORE: al palato si distingue per la grande freschezza, la pulizia gustativa e la struttura, il tutto armonizzato da mineralità e acidità, che ne determinano grande persistenza e importante longevità.

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:

Alcol 12,0% vol, zuccheri 2,5 g/l, acidità totale 8,2 g/l - pH 3,05

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2004

APPROFONDIMENTO TECNICO BERLUCCHI PALAZZO LANA EXTRÊME 2007

NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce Palazzo Lana Extrême provengono dalle migliori porzioni di due vigneti di proprietà a Borgonato, entrambi coltivati esclusivamente a Pinot Nero. Il primo è il vigneto Quindicipio, localizzato su terreni ben ventilati di origine morenica in media collina, con suoli leggeri e poco profondi ricchi di ciottoli; i filari sono esposti in direzione Est-Ovest, perfettamente adatti a produrre uve sane, succose e ricche in zuccheri ma mai troppo mature.

Il secondo è il vigneto Brolo, allevato su morena di origine fluvioglaciale con suoli mediamente profondi, particolarmente vocati a produrre uve a bacca rossa fresche e con buona acidità. Entrambi i vigneti sono allevati ad altissima densità - 10.000 ceppi per ettaro - a cordone speronato permanente e condotti secondo regole agronomiche rispettose dell'ambiente. Numerosi sono stati gli interventi manuali nel vigneto: la potatura con una bassa carica di gemme, la rigida selezione manuale dei migliori germogli primaverili, la leggera sfogliatura sui filari, che favorisce l'ingresso dei raggi solari e diminuisce l'umidità mattutina, l'ulteriore diradamento dei frutti a giugno, che ha limitato la resa a 4-5 grappoli per pianta, e infine la vendemmia con la selezione già in vigna dei migliori grappoli.

IN VENDEMMIA

L'annata 2007 è stata caratterizzata dal germogliamento precoce, alla fine di marzo; per contro, il periodo estivo ha avuto andamento regolare e temperature leggermente inferiori alle previsioni: ciò ha permesso la maturazione regolare delle uve, pur mantenendo un discreto anticipo sulle annate precedenti. Il prolungato periodo di maturazione ha consentito un ottimo sviluppo del frutto, sia in termini di acidità che di componenti aromatiche. L'elevato sbalzo termico dei giorni antecedenti alla vendemmia ha esaltato i sentori più freschi e sottili.

IN CANTINA

Le uve sono state raccolte a mano al raggiungimento della maturità ottimale, valutata annata per annata in funzione delle peculiarità di ogni singola vigna. 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 Extrême 2007 provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, il cosiddetto mosto fiore, pari per quest'annata a non più di 30 litri ogni 100 chili di uva. I mosti sono subito raffreddati a 10 °C e riposti in piccoli serbatoi, dove riposano una notte per una perfetta decantazione. Al termine, si presentano perfettamente limpidi, puri e nelle condizioni ottimali per essere avviati alla prima fermentazione alcolica che avviene in serbatoi inox a temperatura controllata per preservare i profumi che si sprigionano durante la fermentazione.

Appena lo zucchero naturale delle uve si esaurisce, quindi al termine della prima fermentazione, il vino nuovo viene immediatamente trasferito in un serbatoio conservando i sedimenti fini: tale operazione consente la maturazione del vino base a contatto con questi, che gli conferiranno maggior struttura e complessità. Analogamente, una parte del miglior Pinot Nero del vigneto Brolo è in barrique per essere sottoposta al medesimo affinamento, che grazie al legno amplierà il profilo organolettico, soprattutto in termini di naturale morbidezza e persistenza gustativa.

L'assemblaggio definitivo è stato realizzato il 19 aprile 2008 ed è composto da Pinot Nero in purezza proveniente da due selezioni del vigneto Brolo e tre selezioni del vigneto Quindicipio; la resa media per ettaro delle vigne utilizzate per questo Franciacorta è stata di 8.500 chili, meno di un kg per pianta. In termini di bottiglie per ettaro, serve un ettaro di vigneto per produrre 3.400 bottiglie. La scelta di queste parcelle è stata frutto di diverse sessioni di degustazione iniziate già alla fine della vendemmia e protrattesi fino a pochi giorni prima dell'assemblaggio definitivo, tutto ciò a garanzia della grande attenzione, dedizione e passione necessarie per la selezione delle eccellenze. Le parcelle di Pinot Nero del vigneto Brolo conferisce rigore e severità, determinando l'attitudine alla maturazione; caratterizza l'assemblaggio in termini di vinosità e mineralità. Le parcelle di Pinot Nero del vigneto Quindicipio rappresentano la colonna portante dell'assemblaggio ed esprimono appieno lo stile di un Pinot Nero in equilibrio tra la struttura, tipica dell'attitudine alla vinificazione in rosso, e la longevità di una vinificazione in bianco.

L'imbottigliamento è avvenuto il 9 giugno 2008, utilizzando una liqueur de tirage composta da zucchero e lieviti selezionati attivi, moltiplicati nelle nostre cantine previo controllo di vitalità e vigore fermentativo. L'affinamento in bottiglia sui lieviti è durato più di 7 anni, periodo durante il quale il Franciacorta è maturato arricchendosi in termini di complessità olfattiva e di potenza gustativa. La lisi delle cellule di lievito ha esaltato gli aromi primari delle uve e quelli secondari creatisi in vinificazione completandoli con i cosiddetti aromi terziari che donano maturità e maggior peculiarità al Franciacorta; inoltre la lisi dei lieviti aumenta la struttura del vino donando corpo e naturale morbidezza che integrandosi con l'acidità e la freschezza dell'assemblaggio creato porta equilibrio e piacevolezza nella beva. La prima sboccatura è stata effettuata il 6 ottobre 2015 utilizzando uno sciroppo di dosaggio realizzato miscelando una parte dell'assemblaggio non spumantizzato e lasciato affinare tutti questi anni in barrique, e una piccola percentuale di zucchero, determinando così un dosaggio Extra brut. Il periodo di riposo nelle nostre cantine dopo la sboccatura è necessario per riequilibrare il profilo sensoriale del Franciacorta dopo la fase di sboccatura che rappresenta l'ultimo momento cruciale della produzione.

Dall'annata 2007 sono state prodotte 6.504 bottiglie da 0,75 l e 464 magnum da 1,5 l.



GUIDO BERLUCCHI & C. S.P.A.