



PALAZZO LANA EXTRÊME 2011
Franciacorta Riserva

GRAPES: 100% Pinot Noir grown in two high-density estate vineyards in Borgonato, the hillslope Quindicipiù vineyard and Brolo, with its view of Palazzo Lana Berlucchi.

HARVEST PERIOD: Second third of August 2011.
Vineyard yield: 9,200kg of grapes per hectare, with a 25% yield in must, equivalent to 3,060 bottles per hectare.

VINIFICATION: The highest quality, free-run must, fruit of a gradual, gentle pressing, ferments in stainless steel, then the finest lots go to oak barrels, where they mature 6 months sur lie.

MATURATION: The cuvée is assembled in the spring following the harvest with the highest-quality base wines, all 100% of the same growing year. The wine re-ferments and matures sur lie in the bottle for a minimum of 10 years, followed by a further 6 months after disgorging

DOSAGE: Extra Brut.

SIZES: 750ml bottle and 1.5l. magnum

SENSORY PROFILE:

APPEARANCE: Abundant mousse, delicate bead, and long-lingering crown.

COLOUR: Intense straw yellow, with pink-gold highlights.

BOUQUET: Generous, wide-ranging bouquet of fragrant apricot and melon and of candid orange peel.

PALATE: Stands out for its pronounced vein of crisp acidity, clean-edged contours, and firm structure, all beautifully knit together by a tangy minerality that drives a near-endless progression and promises significant longevity.

SERVING SUGGESTIONS: This full-bodied Riserva is at its best partnered with full-flavoured, hearty dishes, elaborate first courses, and main courses of meats and poached fish.

SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C.

TECHNICAL DATA:

Alcohol 12.50% - Sugars: 3.0 g/l,

Acidity 7.70 g/l - pH 3.10

INITIAL VINTAGE: 2004

APPROFONDIMENTO TECNICO BERLUCCHI PALAZZO LANA EXTRÊME 2011

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 fluvio-glaciale con suoli mediamente profondi, particolarmente vocati a produrre uve a bacca rosse 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 sostenibili e 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

La primavera è stata più calda rispetto alla media storica del periodo mentre l'estate è stata fresca e piovosa e ha garantito un'ideale alternanza fra temperature calde durante il giorno e fresche durante la notte. L'inviatura dei grappoli e l'inizio della maturazione sono iniziati precocemente ma il loro decorso è stato molto graduale. Una maturazione lenta, accompagnata da temperature miti e buone escursioni termiche giornaliere, favorevoli alla sintesi e all'accumulo dei precursori dei composti aromatici, si sono rivelate un ottimo presupposto per l'ottenimento di basi spumante di eccellente qualità. La piovosità regolare e mai eccessiva ha consentito di ottenere una buona produzione, una sanità impeccabile e una grande qualità aromatica delle uve al momento della vendemmia.

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 2011 provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, il cosiddetto mosto fiore, pari per quest'annata a non più di 25 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 26 marzo 2012 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 9.200 chili, meno di un kg per pianta. In termini di bottiglie per ettaro, serve un ettaro di vigneto per produrre 3.060 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. La parcella 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 5 giugno 2012, 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 120 mesi, 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 creati 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 7 giugno 2022 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 2011 sono state prodotte 8.122 bottiglie da 0,75 l