



BERLUCCHI '61 NATURE 2016

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: seconda decade di agosto 2016.

RESA: 8.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30% equivalente a 3.200 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 preziose sfumature oro antico.

PROFUMO: fine ed elegante, caratterizzato da un'apertura su note di frutti a pasta gialla cui seguono lievi i profumi agrumati di cedro candito, e accenni di piccolo Pasticceria.

SAPORE: al palato, il vino è caratterizzato da grande equilibrio; la grande struttura, la calibrata acidità e la persistente sapidità finale si uniscono con dinamismo e regalano grande personalità.

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 ALL A SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.- Zuccheri tracce

Acidità Totale 7.20 g/l - pH 3,10.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009

APPROFONDIMENTO TECNICO

BERLUCCHI '61 NATURE 2016

NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce Berlucchi '61 Nature 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 più 20 anni, quindi perfettamente mature per donare uve per un Franciacorta da lungo affinamento.

I vigneti sono allevati ad altissima densità - 10mila ceppi per ettaro - a cordone speronato permanente e Guyot; condotti secondo regole agronomiche biologiche, sostenibili e quindi 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

La stagione 2016 è cominciata in modo regolare. Il germogliamento è iniziato nei primi giorni d'aprile e grazie a condizioni climatiche molto favorevoli lo sviluppo vegetativo è proseguito velocemente fino al momento della fioritura. Quest'ultima si è verificata tra il 20 e il 30 maggio circa.

I mesi di maggio e giugno sono stati tendenzialmente piovosi, dall'inviatura in poi le differenze tra le zone più precoci e quelle più tardive e più fredde si sono accentuate notevolmente rispetto a quelle che normalmente si apprezzano con una conseguente dilatazione dei tempi di raccolta che ci ha consentito un approccio molto graduale alla vendemmia. Il mese di agosto è stato fortunatamente piuttosto fresco e la maturazione è stata notevolmente rallentata, godendo delle forti escursioni termiche che si sono verificate soprattutto dopo Ferragosto.

Grazie a queste condizioni climatiche favorevoli, i vini base sono risultati di eccellente qualità con una complessità e intensità aromatica sorprendente affiancata da una struttura importante ben amalgamata con una vivace acidità.

IN CANTINA

Le uve sono state tutte raccolte a mano al raggiungimento della maturità ottimale nella seconda decade di agosto 2016. 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 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 barriques e tonneaux 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 è pronto per l'assaggio.

IL PROFILO ORGANOLETTICO

All'assaggio, si percepisce come '61 Nature 2016 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".