



BERLUCCHI '61 NATURE BLANC DE BLANCS 2016
Franciacorta Millesimato

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

EPOCA DI RACCOLTA: terza 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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e sinuoso.

COLORE: giallo paglierino intenso con sfumature di oro antico.

PROFUMO: ampio e profondo, caratterizzata da note di frutta gialla matura, albicocca candita, e una chiusura con lievi note di liquirizia e pan brioche.

SAPORE: al palato, il vino è caratterizzato da buona acidità supportata da un'ottima struttura. Il finale sapido conferisce longevità e tensione al sorso.

ACCOSTAMENTI: è un Millesimato consigliabile a tutto pasto; può esaltare aperitivi raffinati e complessi, piatti marinari, risotti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALL A SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.- Zuccheri tracce

Acidità Totale 6.00 g/l - pH 3,20.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2012

APPROFONDIMENTO TECNICO

BERLUCCHI '61 NATURE BLANC DE BLANCS 2016

NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce Berlucchi '61 Nature Blanc de Blancs provengono dalla porzione centrale del vigneto Arzelle con più di 20 anni di età, quindi perfettamente maturo per dare "uve da Millesimato".

Il vigneto è allevato ad altissima densità - 10mila ceppi per ettaro - a Guyot e condotto secondo regole agronomiche sostenibili e rispettose dell'ambiente.

Importante anche l'aspetto pedologico: il Vigneto cresce su terreno morenico profondo, che dona uve per vini base di ottima struttura, inoltre il microclima specifico dove vive il vigneto presenta caratteristiche di calore al suolo ed esposizione tali da garantire 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

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'invasatura 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 terza 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 Blanc de Blancs 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 barrique 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 Blanc de Blancs è pronto per l'assaggio.

IL PROFILO ORGANOLETICO

All'assaggio, si percepisce come '61 Nature Blanc de Blancs 2016 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 sciroppo 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.