



BERLUCCHI ' 61 NATURE 2017
Franciacorta Millesimato

UVE: Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%), provenienti dai vigneti di proprietà Rovere, San Carlo e Ragnoli; tutti ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/et- taro).

EPOCA DI RACCOLTA: seconda decade di agosto 2017.

RESA: 6.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30% equivalente a 2.400 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 gialli 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 7.00 g/l - pH 3,10.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009

APPROFONDIMENTO TECNICO BERLUCCHI '61 NATURE 2017

NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce Berlucchi '61 Nature provengono dalle porzioni centrali e più naturalmente "protette" delle vigne di proprietà situate nei comuni di Corte Franca e Provaglio d'Iseo: 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: il suolo di San Carlo e di Rovere, composto da depositi fini, garantisce ottima acidità 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 vendemmia 2017 è stata condizionata dalla storica gelata della nottata tra il 18 e il 19 aprile. Le temperature minime hanno toccato un picco negativo intorno alle 6 di mattina di -2/-3 °C.

Le serie storiche della climatologia in Pianura Padana testimoniano che gelate tardive di questa entità, nella terza decade di aprile, si verificano meno di una volta ogni quarant'anni.

La stagione era cominciata positivamente con uno sviluppo vegetativo avanzato e piuttosto anticipato rispetto alla media.

Gli effetti della gelata, visti già dalle prime ore del mattino successivo, sono stati enormi con una perdita riscontrata al fine vendemmia del 49%. La stagione è trascorsa regolarmente, maggio e giugno sono stati molto più caldi nelle temperature massime e più freddi nelle minime, con escursioni termiche mediamente elevate; sui vigneti passati indenni alla gelata è stata un'annata scorrevole e qualitativa.

I vigneti passati indenni alla gelata hanno donato uve col giusto rapporto tra frazione acidica e maturità di frutto, le basi Franciacorta si sono rivelate di buona struttura e complessità aromatica.

IN CANTINA

Le uve sono state tutte raccolte a mano al raggiungimento della maturità ottimale nella seconda decade di agosto 2017. 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 tonneau 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 2017 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 espressa e complessa, la verticalità e la persistenza al palato ne fanno un Millesimato dallo stupefacente "equilibrio dinamico".