



**VINTAGE NATURE BLANC DE BLANCS 2019**  
**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:** seconda decade di agosto 2019.

**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 intenso, caratterizzato da note di frutta a pasta gialla, albicocca candita, e una chiusura con lievi note empireumatiche.

**SAPORE:** al palato, il vino è caratterizzato da una potente struttura bilanciata da una calibrata acidità. Il finale sapido conferisce longevità e tensione al sorso.

**ACCOMMODAMENTI:** 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

### VINTAGE NATURE BLANC DE BLANCS 2019

#### NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce Vintage Nature Blanc de Blancs provengono dalla porzione centrale del vigneto Arzelle; con oltre 20 anni di età questo vigneto è perfettamente maturo per dare uve adatte alla produzione di un Franciacorta Millesimato.

Il vigneto è allevato ad altissima densità - 10mila ceppi per ettaro - a Guyot condotto con un approccio agronomico rispettoso dell'ambiente e con saldi principi di viticoltura rigenerativa.

Importante anche l'aspetto pedologico: il Vigneto si trova su terreno morenico profondo, che dona uve per vini base di ottima struttura, inoltre il microclima specifico dove è situato il vigneto Arzelle 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, materici e al contempo sapidi.

Le alte fittezze d'impianto 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 invernale 2018/2019 è trascorsa con temperature miti e con precipitazioni scarse; queste condizioni hanno determinato un anticipo della primavera. In aprile e fino alla prima metà di maggio il clima ci ha donato temperature al di sotto delle medie stagionali e le precipitazioni sono state abbondanti e frequenti.

Queste condizioni meteo hanno compromesso la fioritura e sono state causa di filatura delle ali dei grappoli e colatura fiorale determinando grappoli più piccoli, spargoli e con pesi medi molto contenuti.

Da metà maggio le condizioni meteorologiche sono nettamente migliorate fino ad arrivare a un giugno caldo e con scarse piogge; il clima siccitoso ci ha accompagnato fino a oltre metà luglio.

L'inizio di agosto ci ha portato la tanto desiderata pioggia ripristinando l'equilibrio vegetativo della pianta; la vendemmia, cominciata il 20 agosto, si è conclusa il 4 settembre all'insegna del tempo stabile.

#### IN CANTINA

Le uve sono state tutte raccolte a mano al raggiungimento della maturità ottimale nella seconda decade di agosto 2019. 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 Vintage 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 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 stata 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, 'Vintage Nature Blanc de Blancs è pronto per l'assaggio.

#### IL PROFILO ORGANOLETTICO

All'assaggio, si percepisce come Vintage Nature Blanc de Blancs 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.