



VINTAGE NATURE ROSÉ DE NOIRS 2019
Franciacorta Millesimato

UVE: Pinot Nero (100%) proveniente dai vigneti di proprietà Quindicipiù e Gaspa, tutti ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di agosto 2019.

RESA: 8.000 kg d'uva per ettaro, con una resa media in mosto del 33% equivalente a 3.520 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti per il Pinot Nero vinificato in bianco, infusione a freddo per circa 24 ore e successiva pressatura soffice per il Pinot Nero vinificato in rosato. Fermentazione alcolica dei mosti in tini d'acciaio e affinamento di 6 mesi a contatto con i lieviti.

Una piccola quota di Pinot Nero è vinificata in rosso con macerazione fermentativa per circa 7 giorni.

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: rosa magnolia intenso con riflessi corallo.

PROFUMO: componente olfattiva estremamente complessa e fragrante, caratterizzata da note di piccoli frutti di bosco con tocchi di melagrana e punte acidule di ribes, impreziosite da sentori speziati di pepe rosa e thé nero.

SAPORE: al palato il vino è caratterizzato da grande eleganza e vibrante acidità, con un gran corpo sostenuto dalla leggiadra trama tannica del Pinot Nero macerato.

ACCOSTAMENTI: è un Millesimato consigliabile a tutto pasto; può esaltare aperitivi a base di salumi dal gusto deciso, primi piatti di terra, carni e formaggi, anche stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALL A SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.- Zuccheri tracce Acidità Totale 7.30 g/l - pH 3,00

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2011

APPROFONDIMENTO TECNICO

VINTAGE NATURE ROSÉ DE NOIRS 2019

NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce il Vintage Nature Rosé De Noirs provengono da due vigneti di proprietà coltivati esclusivamente a Pinot Nero, situati nel comune di Corte Franca: Quindicipiù e Gaspa. Entrambi hanno età media di oltre 20 anni, quindi perfettamente mature per dare “uve da Millesimato”.

Le vigne sono allevate ad altissima densità - 10mila ceppi per ettaro - a Guyot e condotti con un approccio agronomico rispettoso dell'ambiente e con saldi principi di viticoltura rigenerativa.

Importante anche l'aspetto pedologico: la vigna Quindicipiù localizzata su terreni ben ventilati di origine morenica in media collina, con suoli leggeri e poco profondi ricchi di ciottoli, dona uve perfettamente sane dove la maturazione tecnologica e fenolica sono in 'equilibrio; condizioni ideali per una vinificazione in bianco di una base spumante. La vigna Gaspa situata su terreno morenico sottile, poco profondo e ghiaioso, dona uve molto mature ricche e concentrate, scelte per essere vinificate per infusione - con sosta in pressa per circa 24 ore prima della pressatura - e per macerazione - dove le uve restano a contatto con le bucce durante la fase fermentativa per circa 7 giorni.

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 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 ad 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

Il Vintage Nature Rosé De Noirs rappresenta “tutti i colori del Pinot Nero” poiché proviene da tre diverse “varianti” di questo nobile vitigno. I vini scelti per produrre questo Franciacorta provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, il cosiddetto mosto fiore, pari per quest'annata a 30 litri ogni 100 chili di uva.

La vinificazione in bianco avviene utilizzando presse a piano inclinato, concepite per la pressatura soffice, lenta e graduale di uva intera con immediata separazione del succo.

La vinificazione in rosato prevede la separazione del raspo dall'acino - unico caso in cui questa pratica è consentita da Disciplinare di produzione. Le uve vengono convogliate in speciali presse chiuse, dove rimangono circa 24 ore per la macerazione a freddo, e successivamente pigiate in maniera soffice. In queste condizioni di assenza di ossigeno e freddo, il colore che risiede nella buccia dell'uva migra nel succo, donandoci dei mosti con una colorazione rosa intenso brillante.

Per questa annata, i mosti provenienti da queste due vinificazioni 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.

La vinificazione in rosso della speciale parcella del vigneto Gaspa è stata condotta con accurata cernita delle uve, separazione del raspo e controllo meticoloso della temperatura: circa 10° C nei primi 2 giorni, per enfatizzare gli aromi fruttati, poi gradualmente innalzati a 24° C nei successivi 5 giorni, durante la fermentazione alcolica con permanenza sulle bucce, al fine di ottimizzare l'estrazione del colore rosso rubino del vino ottenuto dopo la svinatura.

Il sapiente assemblaggio di queste tre declinazioni del Pinot Nero ha creato la “quadratura del cerchio” tra acidità, morbidezza, complessità aromatica e finezza. Dopo più di cinque anni di affinamento sui lieviti e almeno sei mesi di riposo dopo la sboccatura, il Vintage Nature Rosé è pronto per l'assaggio.

IL PROFILO ORGANOLETTICO

All'assaggio si percepisce come Vintage Nature Rosé rappresenti la più pura espressione del Pinot Nero coltivato in Franciacorta, creando un perfetto connubio delle sue molteplici sfumature. 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 fragrante e complessa, la vinosità e la persistenza al palato ne fanno un Millesimato caratterizzato da longevità e importanza.