



VINTAGE NATURE TERROIR 2020
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/ettaro).

EPOCA DI RACCOLTA: seconda decade di agosto 2020.
RESA: 10.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30% equivalente a 4.000 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con severo frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique e tonneaux di rovere, dove maturano per 6 mesi a contatto con i lieviti.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée durante la 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 lievi sfumature oro rosa.

PROFUMO: fine ed elegante, caratterizzato da un'apertura su note di frutta a pasta gialla intervallata da spiccati profumi agrumati, a completare accenni di pan brioche.

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

ACCIAMPAMENTI: 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 8.00 g/l - pH 3,08.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009

APPROFONDIMENTO TECNICO

VINTAGE NATURE TERROIR 2020

NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce Vintage Nature Terroir provengono dalle migliori porzioni delle vigne di proprietà situate nei comuni di Corte Franca (vigneto Rovere) e Provaglio d'Iseo (vigneto San Carlo), entrambe coltivate a Chardonnay, mentre il vigneto Ragnoli è coltivato a Pinot Nero. Tutti i vigneti vantano un'età media superiore a 20 anni, quindi sono perfettamente maturi per donare uve adatte alla produzione di un Franciacorta da lungo affinamento.

I vigneti sono allevati 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: il suolo di San Carlo e di Rovere, composti da depositi fini, garantisce ottima acidità e freschezza alle basi; in particolare la vigna San Carlo ci dona delle basi perfettamente in linea con lo stile aziendale, ossia vini tesi, caratterizzati da una spiccata vena acido-sapida.

Il vigneto Ragnoli situato su terreni di origine fluvio-glaciale e ci assicura delle basi spumante ricche, che esaltano la parte materica del nostro Franciacorta.

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 struttura. Per quanto riguarda la 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

Il germogliamento ha avuto luogo nella prima decade di aprile e si è svolto regolarmente, favorito da un andamento meteorologico soleggiato e asciutto. Queste condizioni hanno accompagnato le prime fasi dello sviluppo vegetativo, favorendo una crescita regolare e omogenea. A maggio le condizioni meteorologiche sono rimaste sostanzialmente invariate, con temperature piuttosto miti. Da un punto di vista pluviometrico, le scarse precipitazioni hanno senza dubbio facilitato la difesa fitosanitaria e sfavorito attacchi patogeni, che in questa fase del ciclo possono determinare riduzioni della produzione anche importanti. Il mese di giugno è stato per buona parte il più fresco degli ultimi cinque anni, a causa di frequenti eventi temporaleschi, concentrati principalmente nei primi 20 giorni del mese (temperature medie attorno a 21°C).

La fertilità delle gemme è risultata soddisfacente, con conseguente fioritura e allegagione regolari. Luglio è stato caratterizzato da clima asciutto e ventilato, con ottima escursione termica giorno/notte; tutto ciò ha consentito una perfetta maturazione fisiologica del frutto, mantenendo ottimi parametri per uve di qualità destinate alla spumantizzazione.

IN CANTINA

Le uve sono state tutte raccolte a mano al raggiungimento della maturità ottimale, nella seconda decade di agosto 2020. 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 Vintage Nature Terroir 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, Vintage Nature Terroir è pronto per l'assaggio.

IL PROFILO ORGANOLETTICO

All'assaggio, si percepisce come Vintage Nature Terroir rappresenti la più pura espressione del territorio: unisce infatti l'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.