



# Ca'delBosco



## Vintage Collection Dosage Zéro 2011

### Denominazione

Franciacorta Millesimato.

### Varietà delle uve

Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13%, Pinot Nero 22%.

### Vigneti di origine

14 vigne a Chardonnay, dall'età media di 31 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca e Passirano.

2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 24 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

4 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 23 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Passirano.

### Epoca di vendemmia

Seconda decade di agosto 2011.

### Resa media per ettaro

8.600 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.700 litri di vino (resa in vino: 43%).

### La vinificazione

I Franciacorta Vintage Collection sono il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve, appena raccolte a mano in piccole cassette, vengono classificate e raffreddate. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare di esclusive "terme degli acini". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un tunnel di asciugatura. Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, tutti i mosti dei vini base fermentano in piccole botti di rovere. Per ricercare la massima complessità aromatica e potenza espressiva, senza perdere eleganza, l'elevage in botte ha una durata di soli 5 mesi. Una coppia di serbatoi volanti permette il travaso dei vini per gravità, dalle piccole botti ai serbatoi di affinamento. Trascorsi 8 mesi dalla vendemmia si procede alle creazioni della cuvée. Il Vintage Collection Dosage Zéro 2011 è il risultato di una sapiente unione di 20 vini base di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero che conferiscono al prodotto finito un particolare profilo, puro e sincero, frutto della migliore espressione del terroir e dell'uomo che ne ha intuito il carattere e le potenzialità. Il dégorgeamento avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti, rendendo i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine, ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

### Tiraggio

Aprile 2012.

### Affinamento sui lieviti

Durata media 48 mesi.

### Dosaggio alla sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur.

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool: 12,5% Vol; pH: 3,00; Acidità Totale: 6,40 grammi/litro;  
Acidità Volatile: 0,37 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 60 milligrammi/litro  
(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).