



# Ca' del Bosco



## Cuvée Prestige

### Denominazione

Franciacorta.

### Varietà delle uve

Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%.

### Vigneti di origine

90 vigne a Chardonnay, dall'età media di 25 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo e Passirano.

3 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 19 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

17 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 17 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Provaglio d'Iseo e Passirano.

### Epoca di vendemmia

Terza decade di agosto e prima decade di settembre.

### Resa media per ettaro

9.000 kilogrammi di uva, equivalenti a 5.700 litri di vino (resa in vino: 63%).

### La vinificazione

I vini base della Cuvée Prestige si ottengono applicando un rigoroso protocollo di vinificazione. Le uve raccolte a mano vengono codificate vigna per vigna, raffreddate in cella e, prima di essere pressate intere, vengono selezionate da occhi e mani esperte. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio termocondizionati, dove i vini rimangono fino al marzo successivo. Sette ulteriori mesi di affinamento sono necessari al vino per illimpidirsi, maturare e fare emergere al meglio il carattere delle vigne di origine. In seguito, i vini vengono sapientemente assemblati a nobili vini di riserva delle migliori annate (dal 20 al 30%) nel "rito magico" della creazione della cuvée. Questa particolare tecnica conferisce alla Cuvée Prestige una spiccata personalità. L'essenza della Franciacorta in stile Ca' del Bosco. Solo dopo un affinamento medio sui lieviti di 25 mesi questo Franciacorta può esprimere tutta la sua ricchezza e identità. Il dégorgement 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

Da aprile a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

### Affinamento sui lieviti

Durata media 25 mesi.

### Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 4 grammi/litro.

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,15; Acidità Totale 5,80 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,30 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 60 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).