



Brut Millesimato 2004

Denominazione

Franciacorta D.O.C.G.

Varietà delle uve

Chardonnay 55%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 30%.
Provenienti da 22 vigne.

Età media delle Vigne

29 anni

Epoca di Vendemmia

La prima decade di settembre 2004.

Resa media per ettaro

6.600 chilogrammi / 4.000 litri.

Dati analitici delle uve

Chardonnay: Zuccheri 192 grammi/litro; pH 3,16; Acidità Totale 8,20 grammi/litro. Pinot Bianco: Zuccheri 182 grammi/litro; pH 3,12; Acidità Totale 8,40 grammi/litro. Pinot Nero: Zuccheri 194 grammi/litro; pH 3,14; Acidità Totale 8,10 grammi/litro.

Vinificazione

I Franciacorta Millesimati di Ca' del Bosco si ottengono dalla selezione delle migliori uve provenienti dai vigneti "storici" dell'Azienda, che hanno un'età superiore ai 25 anni. I vini base si ottengono esclusivamente con la fermentazione alcolica dei mosti di prima frazione (circa il 45% del peso dell'uva) che avviene in tini d'acciaio termocondizionati e, per alcune partite, in piccole botti di rovere. Dopo un'attesa di almeno 8 mesi, per permettere al vino di affinarsi e illimpidirsi, si procede alla creazione di ogni singola cuvée. La cuvée del Brut Millesimato è il risultato di una sapiente miscela di vini base di Chardonnay (55%), Pinot Bianco (15%) e Pinot Nero (30%) che conferiscono al prodotto finito un particolare profilo, ricco e complesso, ulteriormente rafforzato da un lungo affinamento in bottiglia in cantine interrato a una temperatura costante di 12°C.

Tiraggio

Aprile 2005.

Permanenza sui lieviti

Per un periodo medio di 48 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

7,5 millilitri di liqueur per bottiglia.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,12; Acidità Totale 6,50 grammi/litro;
Acidità Volatile 0,37 grammi/litro.