



Dosage Zéro Millesimato 2004

Denominazione

Franciacorta D.O.C.G.

Varietà delle uve

Chardonnay 60%, Pinot Bianco 23%, Pinot Nero 17%.
Provenienti da 22 vigne.

Età media delle Vigne

29 anni.

Epoca di Vendemmia

La prima decade di settembre 2004.

Resa media per ettaro

6.700 chilogrammi / 4.050 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 Dosage Zéro Millesimato è il risultato di una sapiente miscela di vini base di Chardonnay (60%), Pinot Bianco (23%) e Pinot Nero (17%), alla ricerca di quel carattere e di quell'impeccabile equilibrio gustativo che non potrà essere più modificato fino alla commercializzazione. Al dégorgement, infatti, il Dosage Zéro non riceve alcuna aggiunta di zuccheri con la liqueur. Il lungo affinamento in bottiglia avviene in cantine interrate a una temperatura costante di 12°C.

Tiraggio

Aprile 2005.

Permanenza sui lieviti

Per un periodo medio di 48 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Non ha aggiunta di liqueur.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,04; Acidità Totale 6,50 grammi/litro;
Acidità Volatile 0,38 grammi/litro.