



Ca'del Bosco





Cuvée Prestige



DENOMINAZIONE: Franciacorta.

VARIETÀ DELLE UVE: Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%.

VIGNETI DI ORIGINE: 96 vigne a Chardonnay, dall'età media di 27 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo e Passirano. 3 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 21 anni, ubicate nel Comune di Passirano. 17 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 19 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Provaglio d'Iseo e Passirano.

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima e seconda decade di agosto.

RESA MEDIA PER ETTARO: 7.500 kilogrammi di uva, equivalenti a 4.730 litri di vino (resa in vino: 63%).

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 dégorgeement 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 5,55 grammi/litro; Acidità Volatile 0,35 grammi/litro.





Cuvée Prestige Week End Bag





Cuvée Prestige Rosé



DENOMINAZIONE: Franciacorta Rosé.

VARIETÀ DELLE UVE: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%..

VIGNETI DI ORIGINE: 3 vigne a Chardonnay, dall'età media di 29 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Cazzago San Martino, Iseo e Passirano. 17 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 22 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro e Passirano.

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di agosto.

RESA MEDIA PER ETTARO: 7.200 kilogrammi di uva, equivalenti a 4.250 litri di vino (resa in vino: 59%).

VINIFICAZIONE: ++La Cuvée Prestige Rosé nasce dalla vinificazione separata di uve Pinot Nero e Chardonnay. Le uve Pinot Nero, una volta trasportate sopra il tino, vengono separate dai raspi e gli acini cadono al loro interno, dall'alto, per gravità. La macerazione "in rosa" viene condotta per 24-36 ore: soltanto poche ore per "cogliere l'attimo", per ottenere cioè quella particolare e delicata sfumatura di colore rosa che contraddistingue il Franciacorta Rosé in bottiglia. In seguito, il mosto separato dalle bucce fermenta in piccole botti e in tini d'acciaio a temperatura controllata. Le uve Chardonnay vengono vinificate in modo tradizionale, con pressatura dei grappoli interi. Le migliori frazioni di mosto fermentano in tini, separatamente. Dopo 8 mesi di affinamento si procede al "rito magico" della creazione della cuvée, assemblando i vini base di Pinot Nero e Chardonnay. La cuvée così ottenuta viene imbottigliata e affinata sui lieviti in cantine interrato, alla temperatura costante di 12°C, per un periodo medio di 30 mesi. Il dégorgeement 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: Marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Durata media 30 mesi.

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: Apporto in zuccheri pari a 3,5 grammi/litro.

DATI ANALITICI ALLA SBOCCATURA: Alcool 12,5 % Vol.; pH 3,05; Acidità Totale 6,23 grammi/litro; Acidità Volatile 0,37 grammi/litro





Vintage Collection Satèn

DENOMINAZIONE: Franciacorta Satèn Millesimato.

VARIETÀ DELLE UVE: Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%.

VIGNETI DI ORIGINE: 14 vigne a Chardonnay dall'età media di 32 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.

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%).

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 Satèn 2011 è il risultato di una sapiente unione di 16 vini base di Chardonnay e Pinot Bianco. L'aggiunta di zuccheri in quantità minore rispetto agli altri Franciacorta gli conferisce cremosità e un particolare profilo, elegante e morbido, ulteriormente rafforzato da un lungo affinamento in bottiglia. 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: Aprile 2012.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Durata media 48 mesi.

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: Apporto in zuccheri pari a 2 grammi/litro.

DATI ANALITICI ALLA SBOCCATURA: Alcool: 12,5% Vol; pH: 3,03; Acidità Totale: 6,10 grammi/litro; Acidità Volatile: 0,33 grammi/litro.





Vintage Collection Brut

DENOMINAZIONE: Franciacorta Millesimato.

VARIETÀ DELLE UVE: Chardonnay 55%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 30%.

VIGNETI DI ORIGINE: 12 vigne a Chardonnay, dall'età media di 32 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. 6 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 22 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Passirano.

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di agosto 2011.

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

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 Brut 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, ricco e complesso. La maggior percentuale di Pinot Nero gli conferisce potenza e nobiltà, ulteriormente rafforzate da un lungo affinamento in bottiglia. Il dégorgeement 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: Apporto in zuccheri pari a 1,5 grammi/litro.

DATI ANALITICI ALLA SBOCCATURA: Alcool: 12,5% Vol; pH: 3,00; Acidità Totale: 6,30 grammi/litro; Acidità Volatile: 0,35 grammi/litro.





Vintage Collection Dosage Zéro

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: Prima decade di agosto 2011.

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

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 alla creazione 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 dégorgeage 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.





Vintage Collection Dosage Zéro Noir

DENOMINAZIONE: Franciacorta Riserva.

VARIETÀ DELLE UVE: Pinot Nero in purezza 100%.

VIGNETI DI ORIGINE: 3 vigne di Pinot Nero nella tenuta "Belvedere", situata nel Comune di Iseo, a quota 466 metri s.l.m., sulle colline che delimitano il Lago a sud.

EPOCA DI VENDEMMIA: 5 settembre 2006.

RESA MEDIA PER ETTARO: 6.200 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.100 litri di vino (resa in vino: 50%).

VINIFICAZIONE: Il Vintage Collection Dosage Zéro Noir nasce da un' accurata selezione delle uve di Pinot Nero prima in vigna poi in cantina e da una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del nostro savoirfaire. Le uve, appena raccolte a mano in piccole cassette, vengono tracciate per vigna d'origine e raffreddate. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte. L'acino ha la polpa incolore ma la buccia nera: per poter creare la base del Dosage Zéro Noir è essenziale che il succo, il mosto estratto rimanga bianco o leggermente rosato. E' per questo che la pressatura avviene rigorosamente a bassa pressione, affinché la buccia rimanga integra e non ceda colore. I mosti così ottenuti fermentano in piccole botti di rovere. Per ricercare la massima complessità aromatica e potenza espressiva, senza perdere l'eleganza, l'eleveage 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 7 mesi dalla vendemmia si mescolano e si assemblano i tre vini-base, provenienti dai tre vigneti d'origine, in modo che la proporzione tra delicatezza, nervosità, vinosità e aroma sia ottimale. Il Pinot Nero trasmette al vino i suoi aromi complessi di frutti rossi e conferisce corpo, persistenza in bocca e longevità. La magia del suo terroir, unita alle competenze degli uomini, hanno dato origine ad un vino di eccezionale purezza. Per raggiungere la sua massima espressione qualitativa e per sviluppare il caratteristico profilo aromatico che lo rende unico, servono 8 anni di affinamento. Un Franciacorta giustamente nobilitato dalla classificazione "Riserva". Il dégorgeage 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. Rende i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Affinchè questo "blanc de noir" possa esprimersi con grande personalità e trasmetta la tipicità del terroir da cui è nato, abbiamo scelto di non aggiungere alcuna liqueur alla sboccatura. Ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantire la tracciabilità.

TIRAGGIO: 30 marzo 2007.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 8 anni e 7 mesi.

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: Nessuna aggiunta di liqueur.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO: Alcool 12,5% Vol.; pH 3,01; Acidità Totale 6,00 grammi/litro; Acidità Volatile 0,41 grammi/litro.





Cuvée Annamaria Clementi



DENOMINAZIONE: Franciacorta Riserva.

VARIETÀ DELLE UVE: Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%.

VIGNETI DI ORIGINE: 20 vigne a Chardonnay, dall'età media di 35 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Corte Franca, Iseo e Passirano. 2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 24 anni, ubicate nel Comune di Passirano. 6 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 30 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Iseo e Passirano.

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade di agosto 2007.

RESA MEDIA PER ETTARO: 7.500 kilogrammi di uva, equivalenti a 2.920 litri di vino (resa in vino: 39%).

LA VINIFICAZIONE: La Cuvée Annamaria Clementi è il frutto della ricerca dell'eccellenza, sia in vigna che in cantina. I vini base si ottengono esclusivamente da mosti di primissima spremitura. La fermentazione alcolica avviene esclusivamente in piccole botti di rovere, ottenute da legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui il vino rimane sui propri lieviti per altri 6 mesi, durante i quali svolge la fermentazione malolattica. Nessun compromesso, nessuna concessione: solo il vino delle migliori botti, dei 28 vini base di origine, viene spillato per dare origine alla Cuvée Annamaria Clementi. Una coppia di serbatoi volanti lo trasferisce per gravità, dalle botti al serbatoio di assemblaggio. Un lunghissimo affinamento a contatto con i lieviti, che si protrae per più di 8 anni, ne determina il profilo unico. Un Franciacorta assoluto. 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: Aprile 2008.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 8 anni e 5 mesi.

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: Apporto in zuccheri pari a 1,0 grammi/litro.

DATI ANALITICI ALLA SBOCCATURA: Alcool 12,5% Vol.; pH 3,03; Acidità Totale 6,30 grammi/litro; Acidità Volatile 0,35 grammi/litro.





Cuvée Annamaria Clementi Rosé



DENOMINAZIONE: Franciacorta Rosé Riserva.

VARIETÀ DELLE UVE: Pinot Nero 100%.

VIGNETI DI ORIGINE: 3 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 30 anni, ubicate nel Comune di Erbusco.

EPOCA DI VENDEMMIA: 2 agosto 2007.

RESA MEDIA PER ETTARO: 7.800 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.510 litri di vino (resa in vino: 45%).

LA VINIFICAZIONE: La Cuvée Annamaria Clementi Rosé è la massima espressione del puro Pinot Nero vinificato in rosa, in stile Ca' del Bosco. Nasce dall'arte di saper assemblare vini base provenienti da 3 vigne storiche e ottenuti con una breve macerazione delle uve alla temperatura di 14°C. Soltanto poche ore per ottenere quella particolare colorazione rosa intenso e quel profilo aromatico di estrema finezza ed armonia che caratterizzeranno la Cuvée Annamaria Clementi Rosé in bottiglia. Tutte le fasi di vinificazione dei diversi vini base si svolgono in piccole botti di rovere, ottenute da legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni, conservate in profonde cantine. Fermentazione alcolica, fermentazione malolattica ed affinamento in botte durano complessivamente 8 mesi. La Cuvée Annamaria Clementi Rosé nasce dalla selezione delle migliori botti. Viene spillato per caduta e una coppia di serbatoi volanti lo trasferisce per gravità, dalle botti al serbatoio di assemblaggio. Servono almeno ulteriori 8 anni di affinamento sui lieviti per raggiungere quell'armonia olfattiva e quell'eccellente equilibrio gustativo che fanno della Cuvée Annamaria Clementi Rosé un Franciacorta supremo. 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: 2 aprile 2008.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 8 anni e 5 mesi.

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: Apporto in zuccheri pari a 1 grammo/litro.

DATI ANALITICI ALLA SBOCCATURA: Alcool 13% Vol.; pH 3,06; Acidità Totale 6,10 grammi/litro; Acidità Volatile 0,38 grammi/litro.





Curtefranca Bianco



DENOMINAZIONE: Curtefranca Bianco D.O.C.

VARIETÀ DELLE UVE: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%.

VIGNETI DI ORIGINE: 10 vigne a Chardonnay, dall'età media di 28 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Cazzago San Martino e Passirano. 2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 23 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

EPOCA DI VENDEMMIA: Terza decade di agosto 2015.

RESA MEDIA PER ETTARO: 8.800 kilogrammi di uva, equivalenti a 5.200 litri di vino (resa in vino: 59%).

LA VINIFICAZIONE: Il Curtefranca Bianco si ottiene dalle uve provenienti da 12 vigneti che, per esposizione, cloni ed età riescono ad esprimere tutta la magia di un vino bianco in stile Ca' del Bosco. Un binomio perfetto: la fragranza del frutto dello Chardonnay e l'eleganza del Pinot Bianco. Nel rispetto del Metodo Ca' del Bosco, le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono prontamente 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. La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termocondizionati, alla temperatura di 18-20°C. Dopo un periodo di affinamento di circa 7 mesi, il vino viene imbottigliato per gravità, in modo naturale. Grazie ad innovativi sistemi di riempimento, il vino non subisce shock ossidativi, sbattimenti e ulteriori aggiunte di solfiti. La sua integrità e la sua salubrità sono garantite. Infine, ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Aprile 2016.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO: Alcool 13,00% Vol.; pH 3,13 ; Acidità Totale 6,60 grammi/litro; Acidità Volatile 0,18 grammi/litro.





Chardonnay

DENOMINAZIONE: Curtefranca Bianco D.O.C.

VARIETÀ DELLE UVE: Chardonnay 100%.

VIGNETI DI ORIGINE: 8 vigne a Chardonnay, dall'età media di 33 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Corte Franca.

EPOCA DI VENDEMMIA: Terza settimana di agosto 2012.

RESA MEDIA PER ETTARO: 6.700 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.800 litri di vino (resa in vino: 57%).

LA VINIFICAZIONE: Lo Chardonnay di Ca' del Bosco racchiude in sé la vocazione di un territorio nell'esaltare i caratteri di un vitigno e la capacità dell'uomo nell'estrarli e trasformarli in un grande vino. E' il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve provenienti da 8 vigne "elette", 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, solo il migliore mosto di prima frazione viene trasferito per la fermentazione alcolica in piccole botti di rovere, ottenute da legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui il vino rimane sui propri lieviti per altri 10 mesi, durante i quali svolge anche la fermentazione malolattica. Con l'operazione del "batonnage", ripetuta settimanalmente, raggiunge la sua massima armonia olfattiva e complessità gustativa. In seguito le diverse partite vengono assemblate e il vino viene imbottigliato per gravità, in modo naturale. Grazie ad innovativi sistemi di riempimento, il vino non subisce shock ossidativi, sbattimenti e ulteriori aggiunte di solfiti. La sua integrità e la sua salubrità sono garantite. Infine, ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

IMBOTTIGLIAMENTO: 3 luglio 2013.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 anni e 9 mesi.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO: Alcool 13,0% Vol.; pH 3,13; Acidità Totale 5,70 grammi/litro; Acidità Volatile 0,36 grammi/litro.





Il Merlot

DENOMINAZIONE: Sebino Rosso Merlot I.G.T.

VARIETÀ DELLE UVE: Merlot 100%.

VIGNETI DI ORIGINE: 3 vigne a Merlot, dall'età media di 31 anni, ubicate nei Comuni di Cazzago San Martino e Passirano.

EPOCA DI VENDEMMIA: 15 settembre 2009.

RESA MEDIA PER ETTARO: 8.700 kilogrammi di uva, equivalenti a 4.960 litri di vino (resa in vino: 57%).

VINIFICAZIONE: Il Merlot è il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve provenienti da 3 vigne "elette", 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 impianto di asciugatura. A seguire, ogni grappolo viene trasportato sopra il tino di macerazione. Con la diraspatura gli acini cadono nel tino, dall'alto, per gravità. Si eliminano così i tradizionali sistemi di pompaggio, che sono causa della rottura delle bucce e delle indesiderate note erbacee. La fermentazione alcolica e la macerazione sono state condotte per 21 giorni, gestendo accuratamente la temperatura e le follature. I rimontaggi sono stati effettuati giornalmente, utilizzando una coppia di serbatoi elevatori nei quali il vino, spillato dal fondo del tino, viene trasferito per gravità. Il vino, portato in quota dai serbatoi volanti, viene riversato nel tino, ad alta portata, per sommergere il "cappello". Nulla di più naturale ed efficace per estrarre delicatamente il colore e i tannini. Dopo la svinatura il vino, ancora caldo, viene travasato in piccole botticelle di rovere, nuove per il 65%, ottenute da legni selezionati, stagionati per almeno 3 anni. L'affinamento è durato complessivamente 11 mesi e dopo pochi mesi il vino è stato imbottigliato per gravità, in modo naturale. Grazie ad innovativi sistemi di riempimento il vino non subisce shock ossidativi, sbattimenti e ulteriori aggiunte di solfiti. La sua integrità e la sua salubrità sono garantite. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Novembre 2010.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 5 anni e 5 mesi.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO: Alcool 13,5% Vol.; pH 3,45; Acidità Totale 4,80 grammi/litro; Acidità Volatile 0,45 grammi/litro.





Curtefranca Rosso

DENOMINAZIONE: Curtefranca Rosso D.O.C.

VARIETÀ DELLE UVE: Merlot 35%, Cabernet Franc 25%, Cabernet Sauvignon 40%.

VIGNETI DI ORIGINE: 3 vigne di Merlot, dall'età media di 21 anni, ubicate nei Comuni di Cazzago San Martino e Passirano. 1 vigna di Cabernet Franc e 2 vigne di Cabernet Sauvignon, dall'età media di 22 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

EPOCA DI VENDEMMIA: Terza decade di settembre e prima di ottobre 2013.

RESA MEDIA PER ETTARO: 7.000 kilogrammi di uva, equivalenti a 4.480 litri di vino (resa in vino: 64%).

LA VINIFICAZIONE: Questo vino rosso, un classico di Ca' del Bosco, è il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve provenienti da 6 diversi vigneti, 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. A seguire, ogni grappolo viene trasportato sopra il tino di macerazione. Con la diraspatura gli acini cadono nel tino, dall'alto, per gravità. Si eliminano così i tradizionali sistemi di pompaggio, che sono causa della rottura delle bucce e delle indesiderate note erbacee. La macerazione a contatto con le bucce viene differenziata a seconda della varietà di uva. Nella Vendemmia 2013 la macerazione è durata 20 giorni per il Merlot e il Cabernet Franc e 21 giorni per il Cabernet Sauvignon. La fermentazione alcolica e la macerazione sono state condotte gestendo accuratamente la temperatura e le follature. I rimontaggi sono stati effettuati giornalmente, utilizzando una coppia di serbatoi elevatori nei quali il vino, spillato dal fondo del tino, viene trasferito per gravità. Il vino, portato in quota dai serbatoi volanti, viene riversato nel tino, ad alta portata, per sommergere il "cappello". Nulla di più naturale ed efficace per estrarre delicatamente il colore e i tannini. Alla svinatura i vini, ancora caldi, vengono travasati in piccole botti di rovere. Solo dopo la fermentazione malolattica, in pieno inverno, si procede al travaso e all'assemblaggio dei diversi lotti. Nasce così il Curtefranca Rosso, che prosegue il suo affinamento in legno e in acciaio per circa 2 anni. In seguito le diverse partite vengono assemblate e il vino viene imbottigliato per gravità, in modo naturale. Grazie ad innovativi sistemi di riempimento il vino non subisce shock ossidativi, sbattimenti e ulteriori aggiunte di solfiti. La sua integrità e la sua salubrità sono garantite. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Agosto 2015.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 9 mesi.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO: Alcool 13,00% Vol.; pH 3,48; Acidità Totale 4,70 grammi/litro; Acidità Volatile 0,43 grammi/litro.





Pinéro

DENOMINAZIONE: Sebino Rosso Pinot Nero I.G.T.

VARIETÀ DELLE UVE: Pinot Nero 100%.

VIGNETI DI ORIGINE: 4 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 28 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Corte Franca.

EPOCA DI VENDEMMIA: 15 agosto 2011.

RESA MEDIA PER ETTARO: 7.400 kilogrammi di uva, equivalenti a 4.300 litri di vino (resa in vino: 58%).

LA VINIFICAZIONE: Il Pinéro è il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve provenienti da 4 vigne "elette", 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 impianto di asciugatura. A seguire, ogni grappolo viene trasportato sopra il tino di macerazione. Con la diraspatura gli acini cadono nel tino, dall'alto, per gravità. Si eliminano così i tradizionali sistemi di pompaggio, che sono causa della rottura delle bucce e delle indesiderate note erbacee. La fermentazione alcolica e la macerazione sono state condotte per 17 giorni, gestendo accuratamente la temperatura e le follature. I rimontaggi sono stati effettuati giornalmente, utilizzando una coppia di serbatoi elevatori nei quali il vino, spillato dal fondo del tino, viene trasferito per gravità. Il vino, portato in quota dai serbatoi volanti, viene riversato nel tino, ad alta portata, per sommergere il "cappello". Nulla di più naturale ed efficace per estrarre delicatamente il colore e i tannini. Dopo la svinatura il vino, ancora caldo, viene travasato in piccole botticelle di rovere, nuove per il 50%, ottenute da legni selezionati, stagionati per almeno 3 anni. L'affinamento è durato complessivamente 15 mesi, al termine dei quali il vino è stato imbottigliato per gravità, in modo naturale. Grazie ad innovativi sistemi di riempimento il vino non subisce shock ossidativi, sbattimenti e ulteriori aggiunte di solfiti. La sua integrità e la sua salubrità sono garantite. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

IMBOTTIGLIAMENTO: 07 Dicembre 2012.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 anni e 7 mesi.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO: Alcool 13,0% Vol.; pH 3,50; Acidità Totale 5,15 grammi/litro; Acidità Volatile 0,31 grammi/litro.





Carmenero

DENOMINAZIONE: Sebino Rosso Carménère IGT.

VARIETÀ DELLE UVE: Carménère 100%.

VIGNETI DI ORIGINE: 2 vigne di Carménère, dall'età media di 22 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

EPOCA DI VENDEMMIA: 25 Settembre 2009.

RESA MEDIA PER ETTARO: 8.000 kilogrammi di uva, equivalenti a 4.640 litri di vino (resa in vino: 58%).

VINIFICAZIONE: Il Carmenero è il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve provenienti da 2 vigneti storici, 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 impianto di asciugatura. A seguire, ogni grappolo viene trasportato sopra il tino di macerazione. Con la diraspatura gli acini cadono nel tino, dall'alto, per gravità. Si eliminano così i tradizionali sistemi di pompaggio, che sono causa della rottura delle bucce e delle indesiderate note erbacee. La fermentazione alcolica e la macerazione sono state condotte per 21 giorni, gestendo accuratamente la temperatura e le follature. I rimontaggi sono stati effettuati giornalmente, utilizzando una coppia di serbatoi elevatori nei quali il vino, spillato dal fondo del tino, viene trasferito per gravità. Il vino, portato in quota dai serbatoi volanti, viene riversato nel tino, ad alta portata, per sommergere il "cappello". Nulla di più naturale ed efficace per estrarre delicatamente il colore e i tannini. Dopo la svinatura il vino, ancora caldo, viene travasato in piccole botticelle di rovere, nuove per il 65%, ottenute da legni selezionati, stagionati per almeno 3 anni. L'affinamento è durato complessivamente 12 mesi e dopo pochi mesi il vino è stato imbottigliato per gravità, in modo naturale. Grazie ad innovativi sistemi di riempimento il vino non subisce shock ossidativi, sbattimenti e ulteriori aggiunte di solfiti. La sua integrità e la sua salubrità sono garantite. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Dicembre 2010.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 5 anni e 9 mesi.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO: Alcool 13,5% Vol.; pH 3,54; Acidità Totale 4,50 grammi/litro; Acidità Volatile 0,40 grammi/litro.





Maurizio Zanella



DENOMINAZIONE: Sebino Rosso I.G.T.

VARIETÀ DELLE UVE: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%.

VIGNETI DI ORIGINE: 2 vigne di Cabernet Sauvignon, dall'età media di 29 anni, ubicate nel Comune di Erbusco. 1 vigna di Merlot, dall'età media di 27 anni, ubicata nel Comune di Cazzago San Martino. 1 vigna di Cabernet Franc, dall'età media di 26 anni, ubicata nel Comune di Passirano.

EPOCA DI VENDEMMIA: Dal 15 settembre 2011.

RESA MEDIA PER ETTARO: 7.900 kilogrammi di uva, equivalenti a 4.580 litri di vino (resa in vino: 58%).

LA VINIFICAZIONE: Il Maurizio Zanella si ottiene vinificando separatamente le uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc dei migliori vigneti di Ca' del Bosco. Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono prontamente 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 impianto di asciugatura. A seguire, ogni grappolo viene trasportato sopra il tino di macerazione. Con la diraspatura gli acini cadono nel tino, dall'alto, per gravità. Si eliminano così i tradizionali sistemi di pompaggio, che sono causa della rottura delle bucce e delle indesiderate note erbacee. La fermentazione alcolica e la macerazione sono state condotte mediamente per 22 giorni, gestendo accuratamente la temperatura e le follature. I rimontaggi sono stati effettuati giornalmente, utilizzando una coppia di serbatoi elevatori nei quali il vino, spillato dal fondo del tino, viene trasferito per gravità. Il vino, portato in quota dai serbatoi volanti, viene riversato nel tino, ad alta portata, per sommergere il "cappello". Nulla di più naturale ed efficace per estrarre delicatamente il colore e i tannini. Alla svinatura i vini, ancora caldi, vengono travasati in piccole botti di rovere, nuove per il 70%, ottenute da legni selezionati, stagionati per almeno 3 anni. Solo dopo la fermentazione malolattica, in pieno inverno, si procede al travaso e all'assemblaggio dei diversi lotti. Nasce così il Maurizio Zanella, che prosegue il suo affinamento in legno per circa 11 mesi. In seguito le diverse partite vengono assemblate e il vino viene imbottigliato per gravità, in modo naturale. Grazie ad innovativi sistemi di riempimento il vino non subisce shock ossidativi, sbattimenti e ulteriori aggiunte di solfiti. La sua integrità e la sua salubrità sono garantite. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Dicembre 2012.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 anni e 5 mesi.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO: Alcool 13,5% Vol.; pH 3,56; Acidità Totale 4,70 grammi/litro; Acidità Volatile 0,45 grammi/litro.

