

Franciacorta D. Zero Genius Loci 2013

Elevare ogni sorso a testimone della migliore espressione di ogni annata. È questo il principio che trasforma la più soffice spremitura delle migliori uve di ogni vendemmia in questo Franciacorta. Il processo di vinificazione è attento e metodico con un affinamento sui lieviti di oltre quattro anni. Nel bicchiere arriva un vino con una splendida tensione acidica, grande struttura e persistenza.

Denominazione

Franciacorta Millesimato Dosaggio Zero.

Varietà delle uve

Chardonnay 90% - Pinot Nero 10%.

Vigneti di origine

2 vigne a Chardonnay, dall'età media di 43 anni, ubicate nel Comune di Corte Franca. 1 vigneto a Pinot Nero, dall'età di 25 anni, ubicato nel Comune di Cazzago S. Martino.

L'annata 2013

Tra tutte le difficoltà, il 2013 sarà ricordato per essere stato l'anno della vendemmia settembrina. Una maturazione molto lenta, protrattasi in un periodo dell'anno in cui le alte temperature giornaliere sono un ricordo e le escursioni termiche sono più accentuate, non può che essere il preludio a basi di eccezionale livello qualitativo, sia in termini analitici sia di corredo aromatico. Le acidità, elevate, i pH, bassi, hanno contribuito a conferire particolare mineralità alle basi della vendemmia 2013.

Resa media per ettaro

8.000 kg di uva, equivalenti a 3.600 litri di vino (resa in vino: 45%).

Vinificazione

Le uve, raccolte a mano e poste in piccole cassette, vengono raffreddate prima della pressatura. I mosti base fermentano separatamente in contenitori di acciaio. Una piccola frazione fermenta in barrique di rovere. Trascorsi 8 mesi dalla vendemmia si procede alla creazione della cuvée. Sboccatura in assenza di ossigeno volta a eliminare qualunque shock ossidativo. Stazionamento per un periodo di 6 mesi di stazionamento in cantina a temperatura controllata dopo la sboccatura.

Tiraggio

Da aprile a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

Affinamento sui lieviti

Durata media 48 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Nessun dosaggio zuccherino.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool: 12,5% Vol; pH: 3,15; A. Totale: 6,8 g/l; A. Volatile: 0,48 g/l.

Solfiti

Anid. Solforosa totale inferiore a 55 mg/l (limite legale: 185 mg/l).

