



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



CAP Rosé

METODO CLASSICO
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
EXTRA BRUT

2020

UVAGGIO
50% Syrah
50% Merlot

ANNATA

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno relativamente mite con repentini abbassamenti di temperatura. Le calde ed asciutte giornate primaverili hanno favorito un rapido germogliamento e la disponibilità idrica dei terreni ha permesso alle viti un buono sviluppo durante i mesi estivi. Le escursioni termiche di agosto hanno portato le uve ad un'ottima maturazione, le piogge di fine mese ed il conseguente abbassamento delle temperature hanno riequilibrato le viti dal punto di vista idrico. La vendemmia è iniziata i primi giorni di settembre.

VINIFICAZIONE

Le due varietà vengono vendemmate a mano in piccole casse da 15 Kg in epoche diverse al fine di raggiungere la maturazione fenolica desiderata. Per tutte e due le varietà viene eseguita una pressatura molto graduale ed estremamente soffice delle uve intere con una resa in mosto del solo 40% al fine di ottenere un succo ricco in aromi primari, con buona acidità e un adeguato corredo polifenolico evitando tuttavia di estrarre tannini che intaccherebbero eleganza e finezza del nostro metodo classico. I mosti fermentano lentamente in serbatoi inox a bassa temperatura per circa 15 giorni. La fermentazione viene interrotta abbassando repentinamente la temperatura dei serbatoi quando per un ottenere un vino con un residuo zuccherino che servirà alla rifermentazione in bottiglia.

MATURAZIONE

In primavera avviene il cosiddetto *Tiraggio*, vale a dire l'imbottigliamento, con l'aggiunta di quei lieviti che trasformeranno lo zucchero residuo in alcool ed anidride carbonica. In seguito a questa seconda fermentazione il vino affronta una successiva maturazione in bottiglia a contatto con i propri lieviti per 10 mesi. A questo punto si procede con il *Remuage* e la successiva *Sboccatura* che è avvenuta l'8 Marzo 2022.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 - 10° C