



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



CAP Rosé

METODO CLASSICO
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
EXTRA BRUT

2021

UVACCIO
50% Syrah
50% Merlot

ANNATA

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno moderatamente piovoso con un andamento delle temperature piuttosto elevate, almeno nelle massime rispetto alle media stagionali, che ha quindi portato ad un anticipo del germogliamento. La primavera ci ha regalato qualche sporadico giorno di pioggia tra aprile ed inizio maggio, pioggia che ricomparirà solo in settembre. L'estate è stata dunque calda ed asciutta, cosa che ha permesso un'ottima salubrità dell'ecosistema vigneto ed una vendemmia anticipata di grande qualità.

VINIFICAZIONE

Le due varietà vengono vendemmiate 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 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 e 9 Marzo 2023.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 - 10° C

cacciaalpiano.it