



PALAZZO LANA EXTRÊME 2010

Franciacorta Riserva

UVE: Pinot Nero al 100%, proveniente da due vigne di proprietà, allevate ad alta densità d'impianto, a Borgonato: Quindiciopio, in collina, e Brolo, prospiciente Palazzo Lana Berlucchi.

EPOCA DI RACCOLTA: seconda decade di agosto 2010.

RESA: 8.100 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 28% equivalente a 3024 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: il "cuore" del mosto fiore, ottenuto dalla spremitura soffice e progressiva, svolge la fermentazione alcolica in tini d'acciaio; al termine, alcune partite sono trasferite in barrique di rovere, dove si affinano per 6 mesi a contatto con i lieviti.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con il 100% di vini dell'annata scelti tra le migliori selezioni. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i lieviti per almeno 10 anni, seguito da minimo 6 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Extra Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml e Magnum 1,5 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma copiosa, corona persistente, perlage finissimo.

COLORE: giallo paglierino intenso, con riflessi oro rosa.

PROFUMO: sensazioni olfattive ampie, con sentori di frutti a pasta gialla e arancia candita.

SAPORE: al palato si distingue per la grande freschezza, la pulizia gustativa e la struttura, il tutto armonizzato da mineralità e acidità, che ne determinano grande persistenza e importante longevità.

ACCOSTAMENTI: è una Riserva di ottimo corpo, che si abbina piacevolmente a piatti ricchi di struttura e sapore. Può accompagnare primi piatti importanti, secondi di pesce in umido e secondi di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI:

Alcol 12,50% vol, zuccheri 3,5 g/l,
acidità totale 7,80 g/l - pH 3,12

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2004

APPROFONDIMENTO TECNICO

BERLUCCHI PALAZZO LANA EXTRÊME 2010

NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce Palazzo Lana Extrême provengono dalle migliori porzioni di due vigneti di proprietà a Borgonato, entrambi coltivati esclusivamente a Pinot Nero. Il primo è il vigneto 'Quindicipio', localizzato su terreni ben ventilati di origine morenica in media collina, con suoli leggeri e poco profondi ricchi di ciottoli; i filari sono esposti in direzione Est-Ovest, perfettamente adatti a produrre uve sane, succose e ricche in zuccheri, ma mai troppo mature.

Il secondo è il vigneto Brolo, allevato su morena di origine fluvioglaciale con suoli mediamente profondi, particolarmente vocati a produrre uve a bacca rossa fresche e con buona acidità. Entrambi i vigneti sono allevati ad altissima densità - 10.000 ceppi per ettaro - a cordone speronato permanente e condotti secondo regole agronomiche sostenibili e rispettose dell'ambiente. Numerosi sono stati gli interventi manuali nel vigneto: la potatura con una bassa carica di gemme, la rigida selezione manuale dei migliori germogli primaverili, la leggera sfogliatura sui filari, che favorisce l'ingresso dei raggi solari e diminuisce l'umidità mattutina, l'ulteriore diradamento dei frutti a giugno, che ha limitato la resa a 4-5 grappoli per pianta, e infine la vendemmia con la selezione già in vigna dei migliori grappoli.

IN VENDEMMIA

All'inizio della stagione vegetativa le vigne mostravano uno sviluppo molto regolare, rapido e omogeneo. In seguito l'andamento meteorologico di maggio, piuttosto freddo e piovoso, ha determinato un rallentamento della crescita vegetativa. Un luglio molto piovoso ha ulteriormente aumentato il ritardo rispetto alle precedenti annate, la vendemmia è avvenuta tra gli ultimi giorni di agosto e la prima decade di settembre in condizioni ideali in termini di clima e scalarità delle maturazioni delle parcelle di vigneto; le uve lavorate erano perfettamente sane e all'apice della loro maturità.

IN CANTINA

Le uve sono state raccolte a mano al raggiungimento della maturità ottimale, valutata annata per annata in funzione delle peculiarità di ogni singola vigna. Le cassette da 18 chili contenenti l'uva sono state trasportate rapidamente in cantina e collocate all'interno di speciali presse a piano inclinato. Tali presse sono concepite per la pressatura soffice, lenta e graduale di uva intera con immediata separazione del succo. Le componenti del Franciacorta Extrême 2010 provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, il cosiddetto mosto fiore, pari per quest'annata a non più di 28 litri ogni 100 chili di uva. I mosti sono subito raffreddati a 10 °C e riposti in piccoli serbatoi, dove riposano una notte per una perfetta decantazione. Al termine, si presentano perfettamente limpidi, puri e nelle condizioni ottimali per essere avviati alla prima fermentazione alcolica che avviene in serbatoi inox a temperatura controllata per preservare i profumi che si sprigionano durante la fermentazione.

Appena lo zucchero naturale delle uve si esaurisce, quindi al termine della prima fermentazione, il vino nuovo viene immediatamente trasferito in un serbatoio conservando i sedimenti fini; tale operazione consente la maturazione del vino base a contatto con questi, che gli conferiranno maggior struttura e complessità. Analogamente, una parte del miglior Pinot Nero del vigneto Brolo è in barrique per essere sottoposta al medesimo affinamento, che grazie al legno amplierà il profilo organolettico, soprattutto in termini di naturale morbidezza e persistenza gustativa. L'assemblaggio definitivo è stato realizzato il 18 aprile 2011 ed è composto da Pinot Nero in purezza proveniente da due selezioni del vigneto Brolo e tre selezioni del vigneto Quindicipio; la resa media per ettaro delle vigne utilizzate per questo Franciacorta è stata di 8.100 chili, meno di un kg per pianta. In termini di bottiglie per ettaro, serve un ettaro di vigneto per produrre 3024 bottiglie. La scelta di queste parcelle è stata frutto di diverse sessioni di degustazione iniziate già alla fine della vendemmia e protrattesi fino a pochi giorni prima dell'assemblaggio definitivo, tutto ciò a garanzia della grande attenzione, dedizione e passione necessarie per la selezione delle eccellenze. La parcella di Pinot Nero del vigneto Brolo conferisce rigore e severità, determinando l'attitudine alla maturazione; caratterizza l'assemblaggio in termini di vinosità e mineralità. Le parcelle di Pinot Nero del vigneto Quindicipio rappresentano la colonna portante dell'assemblaggio ed esprimono appieno lo stile di un Pinot Nero in equilibrio tra la struttura, tipica dell'attitudine alla vinificazione in rosso, e la longevità di una vinificazione in bianco. L'imbottigliamento è avvenuto il 7 giugno 2011, utilizzando una liqueur de tirage composta da zucchero e lieviti selezionati attivi, moltiplicati nelle nostre cantine previo controllo di vitalità e vigore fermentativo. L'affinamento in bottiglia sui lieviti è durato 120 mesi, periodo durante il quale il Franciacorta è maturato arricchendosi in termini di complessità olfattiva e di potenza gustativa. La lisi delle cellule di lievito ha esaltato gli aromi primari delle uve e quelli secondari creati in vinificazione, completandoli con i cosiddetti aromi terziari che donano maturità e maggior peculiarità al Franciacorta. Inoltre la lisi dei lieviti aumenta la struttura del vino donando corpo e naturale morbidezza che integrandosi con l'acidità e la freschezza dell'assemblaggio creato porta equilibrio e piacevolezza nella beva. La prima sboccatura è stata effettuata il 10 giugno 2021 utilizzando uno sciroppo di dosaggio realizzato miscelando una parte dell'assemblaggio non spumantizzato e lasciato affinare tutti questi anni in barrique, e una piccola percentuale di zucchero, determinando così un dosaggio Extra brut. Il periodo di riposo nelle nostre cantine dopo la sboccatura è necessario per riequilibrare il profilo sensoriale del Franciacorta dopo la fase di sboccatura che rappresenta l'ultimo momento cruciale della produzione.

Dall'annata 2010 sono state prodotte 10.631 bottiglie da 0,75 l e 431 magnum da 1,5 l.



GUIDO BERLUCCHI & C. S.P.A.

Piazza Duranti, 4 - 25040 Borgonato di Corte Franca (Brescia) - Tel. 030 98 43 81 - Fax 030 98 42 93 - www.berlucchi.it - info@berlucchi.it