

Maurizio Zanella 2001

Denominazione
Rosso del Sebino Igt.

Varietà delle uve
Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 20%, Merlot 30%.
Provenienti da 10 vigne.

Età media delle Vigne
23 anni.

Epoca di Vendemmia
13 Settembre 2001.

Resa media per ettaro
6.800 chilogrammi / 4.600 litri.

Dati analitici delle uve
Cabernet Sauvignon: Zuccheri 242 grammi/litro; pH 3,36; Acidità Totale 6,05 grammi/litro.
Cabernet Franc: Zuccheri 238 grammi/litro; pH 3,37; Acidità Totale 7,00 grammi/litro.
Merlot: Zuccheri 248 grammi/litro; pH 3,42; Acidità Totale 5,85 grammi/litro.

Vinificazione
Il Maurizio Zanella si ottiene vinificando separatamente le uve di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc dei migliori vigneti di Ca' del Bosco. Le uve, dopo una cernita manuale, sono trasferite sopra i tini, diraspate, pigiate e in essi introdotte per gravità. La fermentazione alcolica dell'annata 2001 è durata 10 giorni, gestendo accuratamente la temperatura, affinchè si passasse gradualmente dai 21 °C iniziali ai 31 °C finali. Terminata la fermentazione si è mantenuta la temperatura intorno ai 28/30°C per tutto il periodo della macerazione post-fermentativa. L'intero processo di vinificazione è durato 25 giorni per il Merlot, 25 giorni per il Cabernet Franc e 26 giorni per Cabernet Sauvignon. Dopo la svinatura i vini, ancora caldi, sono stati trasferiti in botticelle di legno, per il 60% nuove, nelle cantine interrate. Solo dopo la fine della fermentazione malolattica (nel gennaio 2002) si è provveduto ad assemblare i diversi lotti, dando origine al Maurizio Zanella 2001 definitivo. Dopo un periodo di 13 mesi di affinamento in legno, il vino è stato imbottigliato con innovativi sistemi di riempimento, in completa assenza di ossigeno e senza sbattimenti per preservarne al meglio l'integrità.

Imbottigliamento
10 Febbraio 2003.

Affinamento in bottiglia
3 anni e 10 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento
Alcool 13,50% Vol.; pH 3,49; Acidità Totale 5,12 grammi/litro; Acidità Volatile 0,47 grammi/litro.