

Maurizio Zanella 2003

Denominazione
Rosso del Sebino I.G.T.

Varietà delle uve
Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 15%, Merlot 40%.
Provenienti da 10 vigne.

Età media delle Vigne
25 anni.

Epoca di Vendemmia
10 Settembre 2003.

Resa media per ettaro
6.000 chilogrammi / 4.000 litri.

Dati analitici delle uve
Cabernet Sauvignon: Zuccheri 236 grammi/litro; pH 3,30;
Acidità Totale 5,50 grammi/litro.
Cabernet Franc: Zuccheri 230 grammi/litro; pH 3,32;
Acidità Totale 5,65 grammi/litro.
Merlot: Zuccheri 246 grammi/litro; pH 3,35;
Acidità Totale 6,10 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 2003 è durata 12 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 24 giorni per il Merlot, 23 giorni per il Cabernet Franc e 24 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 2004) si è provveduto ad assemblare i diversi lotti, dando origine al Maurizio Zanella 2003 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
25 Novembre 2004.

Affinamento in bottiglia
4 anni.

Dati analitici all'imbottigliamento
Alcool 13,5% Vol.; pH 3,45; Acidità Totale 5,17 grammi/litro;
Acidità Volatile 0,47 grammi/litro.