



Ca'delBosco

Corte del Lupo Rosso 2018

Denominazione

Curtefranca Rosso D.O.C.

Varietà delle uve

Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 22%, Carménère 7%.

Vigneti di origine

3 vigne di Merlot, dall'età media di 26 anni, ubicate nei Comuni di Cazzago San Martino e Passirano. 3 vigne di Cabernet Sauvignon, 1 vigna di Cabernet Franc e 1 vigna di Carménère, dall'età media di 27 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

Vendemmia

2018. Inverno dal finale molto freddo: febbraio con neve e temperature minime fino a -7°C. Con l'inizio della primavera il clima è rimasto freddo e umido e la vite ha iniziato il germogliamento in ritardo di una decina di giorni rispetto al consueto. Dalla metà di aprile un anomalo innalzamento delle temperature fino ai 29°C ha favorito un'abbondante fecondazione dei fiori, ma dal mese di maggio la pioggia è tornata protagonista. Solo dal 15 di luglio si è vista la vera estate che è proseguita fino al 25 di agosto con temperature fin sopra la media, con caldo quasi torrido in agosto. La pioggia, che ha salvato l'annata, è arrivata nella terza decade di agosto e ha soddisfatto il fabbisogno idrico delle viti. Quest'annata è caratterizzata da una natura molto generosa, gestita con diradamenti. Vendemmia iniziata il 17 settembre e conclusasi nella terza decade di settembre raccogliendo per tutto il periodo uve bellissime, sane e in perfetta maturazione.

Resa media per ettaro di 8.000 kilogrammi di uva, equivalenti a 5.120 litri di vino (resa in vino: 64%).

La vinificazione

Ca' del Bosco ha deciso di riscoprire e rivalutare il tradizionale uvaggio in rosso del territorio, tornando a privilegiare le varietà Merlot, Cabernet Franc e Carménère rispetto al Cabernet Sauvignon. Un ritorno al passato per esaltare il carattere del frutto del Merlot, l'eleganza del Cabernet Franc e la rotondità del Carménère. La presenza del Cabernet Sauvignon assicura l'ossatura indispensabile per conferire equilibrio e longevità. Questo vino è il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve provenienti da 8 diversi vigneti, raccolte a mano in piccole cassette, vengono prontamente codificate e raffreddate in celle frigorifere. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare della nostra esclusiva "spa del grappolo". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un sistema per la completa asciugatura. A seguire, ogni grappolo viene trasportato sopra il tino di macerazione. Con la diraspatura gli acini cadono nel tino, dall'alto, per gravità. Si eliminano così i tradizionali sistemi di pompaggio, che sono causa della rottura delle bucce e delle indesiderate note erbacee. Nella Vendemmia 2018 la macerazione a contatto con le bucce è durata 18 giorni per il Merlot e per il Carménère, 19 giorni per il Cabernet Franc e il Cabernet Sauvignon. La fermentazione alcolica e la macerazione sono state condotte gestendo accuratamente la temperatura e le follature. I rimontaggi sono stati effettuati giornalmente, utilizzando una coppia di serbatoi elevatori nei quali il vino, spillato dal fondo del tino, viene trasferito per gravità. Il vino, portato in quota dai serbatoi volanti, viene riversato nel tino, ad alta portata, per sommergere il "cappello". Nulla di più naturale ed efficace per estrarre delicatamente il colore e i tannini. Alla svinatura i vini, ancora caldi, vengono travasati in piccole botti di rovere. Solo dopo la fermentazione malolattica, in pieno inverno, si procede al travaso e all'assemblaggio dei diversi lotti. Nasce così il "Corte del Lupo Rosso", che prosegue il suo affinamento in legno e in acciaio per circa 22 mesi. In seguito il vino viene imbottigliato per gravità, in modo naturale. Grazie ad innovativi rubinetti "a cannula lunga" il vino risale dal fondo della bottiglia senza laminare, senza scuotimenti e non subisce alcuno shock ossidativo. Nessuna aggiunta di solfiti in questa fase, a garanzia di integrità e salubrità. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Imbottigliamento

Dicembre 2020.

Affinamento in bottiglia

Minimo 10 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,30% Vol.; pH 3,39; Acidità Totale 4,97 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,47 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 65 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 150 milligrammi/litro).

