



Ca'delBosco



Corte del Lupo Bianco 2020

Denominazione

Curtefranca Bianco D.O.C.

Varietà delle uve

Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%.

Vigneti di origine

12 vigne a Chardonnay, dall'età media di 33 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Cazzago San Martino.

2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 28 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

Vendemmia

L'inverno è stato caratterizzato da un clima fresco con temperature sopra la media ed una scarsa piovosità. Il germogliamento delle viti è iniziato presto, tra il 20 e il 25 marzo, all'insegna del bel tempo e con decorso molto regolare. Con il proseguo di un clima mite, anche la fioritura è stata anticipata di circa una settimana rispetto alle date canoniche e queste condizioni meteo hanno accompagnato le viti fino alla fioritura e all'allegazione dei grappoli. La pioggia è giunta nel finale di stagione con diverse perturbazioni che hanno causato un repentino abbassamento delle temperature e una piovosità doppia rispetto alla media del periodo. Con l'arrivo dell'estate il tempo è migliorato, ma con temperature medie che fino al 20 di luglio non hanno mai superato i 30°C. Finalmente nell'ultima decade di luglio si è vista la vera estate con temperature che hanno raggiunto i 33°C/34°C, ma anche in questa fase è stata costantemente rinfrescata da temporali.

La vendemmia è stata svolta durante la prima decade di settembre con una resa media per ettaro di 6.000 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.540 litri di vino (resa in vino: 59%).

È un'annata consacrata ai vini bianchi, caratterizzati da estrema eleganza e finezza con un profilo aromatico particolarmente floreale e agrumato.

Vinificazione

Il "Corte del Lupo Bianco" si ottiene dalle uve provenienti da 13 vigneti che, per esposizione, cloni ed età garantiscono il potenziale in ampiezza e integrità di un vino bianco in stile Ca' del Bosco. Un binomio perfetto: la fragranza del frutto dello Chardonnay e l'eleganza del Pinot Bianco. Nel rispetto del Metodo Ca' del Bosco le uve, 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. Solo il mosto migliore di prima frazione dà origine a questo vino, vinificato per circa 1/4 in piccole botti di rovere utilizzate l'anno prima per lo Chardonnay. La restante quota viene vinificata in tini d'acciaio. Le due frazioni, dopo 8 mesi di affinamento sui propri lieviti, senza fermentazione malolattica, si assemblano; a seguire 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 alcun 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

Giugno 2021.

Affinamento in bottiglia

Minimo 6 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,00% Vol.; pH 3,15 ; Acidità Totale 6,80 grammi/litro;
Acidità Volatile 0,34 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 60 milligrammi/litro
(limite legale massimo: 200 milligrammi/litro).