



# Ca'delBosco

## Corte del Lupo Bianco 2021

### 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 34 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Cazzago San Martino.

2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 29 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

### Vendemmia

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno mite con precipitazioni scarse e come logico che fosse il germogliamento delle viti è iniziato prima del previsto: verso la fine di marzo. Questo anticipo vegetativo ci ha visti esposti a un colpo di coda dell'inverno con una ondata di gelo che colpì la Franciacorta il 6 e 7 aprile ed ha causato danni anche su alcuni dei nostri vigneti. A seguire la ripresa vegetativa è proseguita a un ritmo incredibilmente lento per le condizioni meteo marcate dal freddo e da piogge frequenti. Con questo clima le viti hanno ritardato la fioritura di una settimana rispetto alla media degli ultimi anni (ultima decade di maggio). L'inizio dell'estate non ha portato con sé grosse ondate di calore e il carico in uva delle viti era ottimale e lo stato sanitario eccezionale se non che il 25 luglio, data in cui era già in corso l'invaiaura, una violenta grandinata ha cambiato radicalmente il volto dell'annata 2021. A salvaguardare la produzione residua ci ha aiutato il tempo dei primi dieci giorni di agosto quando un'ondata di calore africano, che fino a qui era mancata, ha favorito la cicatrizzazione delle ferite da grandine e ha mantenuto le uve asciutte e sane. La vendemmia è iniziata martedì 17 agosto e nonostante tutto dopo continui sopralluoghi in vigna abbiamo potuto riscontrare uve dall'eccellente equilibrio analitico e decidere al meglio la loro destinazione. La qualità dei vini è notevole nonostante l'annata sia stata molto difficile e fatta di estremi. Possiamo con certezza assegnare «l'eccellenza» a questo Millesimo, un'annata da riportare negli annali.

La vendemmia si è svolta durante la terza decade di agosto 2021 con una resa media per ettaro di 6.300 chilogrammi di uva, equivalenti a 2.709 litri di vino (resa in vino: 43%).

### Vinificazione

Il "Corte del Lupo Bianco" si ottiene dalle uve provenienti da 12 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 2022.

### Affinamento in bottiglia

Minimo 5 mesi.

### Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,00% Vol.; pH 3,12; Acidità Totale 6,18 grammi/litro;  
Acidità Volatile 0,20 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 54 milligrammi/litro  
(limite legale massimo: 200 milligrammi/litro).

