



# Ca'delBosco



## Curtefranca Bianco 2016

### Denominazione

Curtefranca Bianco D.O.C.

### Varietà delle uve

Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%.

### Vigneti di origine

16 vigne a Chardonnay, dall'età media di 29 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Cazzago San Martino e Passirano.

2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 24 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

### Epoca di vendemmia

Prima decade di settembre 2016.

### Resa media per ettaro

8.500 kilogrammi di uva, equivalenti a 5.510 litri di vino (resa in vino: 59%).

### La vinificazione

Il Curtefranca Bianco si ottiene dalle uve provenienti da 18 vigneti che, per esposizione, cloni ed età riescono ad esprimere tutta la magia 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 classificate e raffreddate. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare di esclusive "terme degli acini". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un tunnel di asciugatura. La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termocondizionati, alla temperatura di 18-20°C. Dopo un periodo di affinamento di circa 6 mesi, il vino viene imbottigliato per gravità, in modo naturale. Grazie ad innovativi sistemi di riempimento, il vino non subisce shock ossidativi, sbattimenti e ulteriori aggiunte di solfiti. La sua integrità e la sua salubrità sono garantite. Infine, ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

### Imbottigliamento

Marzo 2017.

### Affinamento in bottiglia

6 mesi.

### Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,00% Vol.; pH 3,14 ; Acidità Totale 6,28 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,21 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 63 milligrammi/litro (limite legale massimo: 200 milligrammi/litro).