



Ca'delBosco



Curtefranca Rosso 2015

Denominazione

Curtefranca Rosso D.O.C.

Varietà delle uve

Merlot 35%, Cabernet Franc 25%, Cabernet Sauvignon 40%.

Vigneti di origine

3 vigne di Merlot, dall'età media di 23 anni, ubicate nei Comuni di Cazzago San Martino e Passirano.

1 vigna di Cabernet Franc e 2 vigne di Cabernet Sauvignon, dall'età media di 24 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

Epoca di vendemmia

Prima e seconda decade di settembre 2015.

Resa media per ettaro

9.600 kilogrammi di uva, equivalenti a 6.140 litri di vino (resa in vino: 64%).

La vinificazione

Questo vino rosso, un classico di Ca' del Bosco, 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 6 diversi vigneti, appena raccolte a mano in piccole cassette, vengono 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. 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.

La macerazione a contatto con le bucce viene differenziata a seconda della varietà di uva. Nella Vendemmia 2015 la macerazione è durata 22 giorni per il Merlot, 23 giorni per il Cabernet Franc e 23 giorni per 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 Curtefranca Rosso, che prosegue il suo affinamento in legno e in acciaio per circa 12 mesi. In seguito le diverse partite vengono assemblate e 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

9 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,00% Vol.; pH 3,50; Acidità Totale 4,70 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,41 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 59 milligrammi/litro (limite legale massimo: 150 milligrammi/litro).