



# Ca'delBosco

## Corte del Lupo Bianco 2022

### Denominazione

Curtefranca Bianco D.O.C.

### Varietà delle uve

Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%.

### Vigneti di origine

11 vigne a Chardonnay, dall'età media di 35 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Cazzago San Martino.

2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 30 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

### Vendemmia

L'inverno 2022 è stato caratterizzato da un clima non troppo rigido e, come spesso accade negli ultimi anni, dalla scarsa piovosità. Alla fine del mese di marzo, con circa una settimana di ritardo rispetto all'annata precedente, le viti di Chardonnay e Pinot nero hanno emesso i primi germogli. A seguire, la fioritura è stata molto veloce, concentrandosi nella seconda metà di maggio. Questa prima fase vegetativa caratterizzata da assenza di precipitazioni e temperature elevate ha favorito, da un lato, uve sane ma, dall'altro, ha fatto sì che i terreni più sciolti iniziassero a risentire di stress idrico già intorno al 20 giugno. Nei tre mesi cruciali per la crescita vegetativa della vite, sono caduti meno di un quarto dei millimetri che mediamente sono stati registrati negli ultimi dieci anni nello stesso periodo. La prima pioggia si è manifestata nella serata di giovedì 28 luglio portando con sé evidenti benefici non sufficienti però a soddisfare la "sete" dei nostri vigneti. In alcuni appezzamenti, si è quindi dovuto ricorrere a sistemi d'irrigazione di soccorso al fine di salvaguardare la produzione qualitativa dell'annata. La vendemmia è iniziata sabato 6 agosto. Due eventi piovosi sul finale della raccolta, uno la sera di Ferragosto e uno pochi giorni più tardi, hanno segnato definitivamente la fine della calura e della siccità, posticipando la data di fine vendemmia a sabato 21. Vini molto strutturati, con una buona freschezza acida, espressivi di frutto su un'eccellente base agrumata.

Si è vendemmiato per 14 giornate con una resa media per ettari di 8.400 chilogrammi di uva, equivalenti a 3.650 litri di vino (resa in vino: 43%).

### 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

Maggio 2023.

### Affinamento in bottiglia

Minimo 5 mesi.

### Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,00% Vol.; pH 3,07 ; Acidità Totale 6,56 grammi/litro;  
Acidità Volatile 0,16 grammi/litro.

### Solfiti

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

