



# Ca'delBosco

## Corte del Lupo Rosso 2021

### Denominazione

Curtefranca Rosso D.O.C.

### Varietà delle uve

Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 16%, Carménère 16%.

### Vigneti di origine

4 vigne di Merlot, dall'età media di 29 anni, ubicate nei Comuni di Cazzago San Martino e Passirano. 4 vigne di Cabernet Sauvignon, 1 vigne di Cabernet Franc e 1 vigne di Carménère, dall'età media di 30 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

### Vendemmia

2021. Annata 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 colpito 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 delle uve nere è iniziata il 13 settembre e si è conclusa il 15 settembre con una resa media per ettaro di 6.400 kilogrammi di uva, equivalenti a 4.100 litri di vino (resa in vino: 64%).

### Vinificazione

Ca' del Bosco ha deciso di riscoprire e rivalutare il tradizionale uvaggio in rosso del territorio, tornando a privilegiare le varietà Merlot, Cabernet Franc e Carménère rispetto al Cabernet Sauvignon. Un ritorno al passato per esaltare il carattere del frutto del Merlot, l'eleganza del Cabernet Franc e la rotondità del Carménère. La presenza del Cabernet Sauvignon assicura l'ossatura indispensabile per conferire equilibrio e longevità. Questo vino 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 10 diversi vigneti, 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. 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. Nella Vendemmia 2021 la macerazione a contatto con le bucce è durata 20 giorni per il Merlot, il Carménère e il Cabernet Franc e 21 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 "Corte del Lupo Rosso", che prosegue il suo affinamento in legno e in acciaio per circa 23 mesi. In seguito 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 alcuno 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 garantire la tracciabilità.

### Imbottigliamento

Agosto 2023

### Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,50% Vol.; pH 3,30; Acidità Totale 5,43 grammi/litro; Acidità Volatile 0,38 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 48 milligrammi/litro (limite legale massimo: 150 milligrammi/litro).

