



Ca'del Bosco



Corte del Lupo Bianco 2023

Denominazione

Curtefranca Bianco D.O.C.

Varietà delle uve

Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%.

Vigneti di origine

10 vigne a Chardonnay, dall'età media di 36 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Cazzago San Martino.

2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 31 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

Vendemmia

2023. Annata contraddistinta dalle condizioni climatiche estreme delle due stagioni vegetative. Primavera fredda, con rischio brinata al germogliamento e poi tanta pioggia. Estate fresca fino al 10 agosto e poi tanto caldo: clima torrido e rovente per venti giorni. Questo finale infocato nel pieno della vendemmia ha però affrancato la stagione: l'ottimo carico di frutto delle viti, accresciuto dai mesi freschi dell'estate, necessitava di calore per concentrare e rilevare la vera essenza dell'annata.

Le uve di pinot nero e chardonnay raccolte nelle prime due settimane avevano parametri analitici fantastici, tipici degli anni 80, per freschezza acida ed ottima concentrazione di zucchero. Nell'ultima settimana con la forte calura le uve si sono concentrate con note di frutto maturo dominanti. L'assemblaggio di questi diversi profili di vini base ha rivelato al meglio il carattere e le potenzialità di questa eccellente annata.

Si è vendemmiato durante la seconda decade di agosto 2023 con una resa media per ettaro di 8.500 chilogrammi di uva, equivalenti a 3.700 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

Maggio 2024.

Affinamento in bottiglia

Per una media di 6 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,00% Vol.; pH 3,08 ; Acidità Totale 6,90 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,24 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 67 milligrammi/litro
(limite legale massimo: 200 milligrammi/litro).