



Ca'delBosco



Corte del Lupo Bianco 2024

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 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

2024. L'inverno 2024 è stato piovoso e piuttosto mite e l'inizio primavera, più temperata che mai, ha anticipato il germogliamento delle viti. Dal 19 aprile le condizioni meteo sono cambiate bruscamente: le temperature sono scese sotto lo zero e da lì in poi il clima è rimasto fresco fino a estate inoltrata, con una piovosità record del primo semestre. Nella seconda decade di luglio le temperature si sono alzate, per arrivare a un clima decisamente caldo e secco a fine mese, con temperature massime superiori ai 32°C. La vendemmia, iniziata il 16 agosto, si è svolta all'insegna del bel tempo fino al violento temporale del 26 agosto. Le rese sono state sotto la media a causa della perdita di peso dei grappoli dovuta allo stress idrico.

In sintesi una vendemmia piccola in quantità ma qualificata dalle uve sanissime e dall'ottimo equilibrio zuccheri/acidi che in alcuni casi hanno raggiunto l'eccellenza.

Epoca di vendemmia

Seconda decade di agosto 2024.

Resa media aziendale per ettaro

7.450 kilogrammi di uva, equivalenti a 4.700 litri di vino (resa in vino: 63%).

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 2025.

Affinamento in bottiglia

Medio 6 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,00% Vol.; pH 3,04 ; Acidità Totale 6,50 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,18 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 61 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 200 milligrammi/litro).

Luogo di produzione

Prodotto in Italia.