



Ca'delBosco

Corte del Lupo Rosso 2023

Denominazione

Curtefranca Rosso D.O.C.

Varietà delle uve

Merlot 41%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 17%, Carménère 17%.

Vigneti di origine

5 vigni di Merlot, dall'età media di 31 anni, ubicate nei Comuni di Cazzago San Martino e Passirano. 4 vigni di Cabernet Sauvignon, 1 vigna di Cabernet Franc e 1 vigna di Carménère, dall'età media di 32 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

Vendemmia

2023. L'annata è stata segnata dalle condizioni climatiche estreme che hanno caratterizzato le due stagioni vegetative. La primavera è stata fredda, con il rischio di brinate durante il germogliamento, e poi tanta pioggia. L'estate fresca fino al 10 agosto, dopodiché è subentrato un caldo intenso: venti giorni di clima torrido e rovente. Questo finale infocato 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. Verso fine agosto, sul finire della vendemmia delle uve bianche, è arrivata la desiderata pioggia che ha soddisfatto la sete delle vigne a bacca nera, nel loro pieno della maturazione. Tutte le uve sono state raccolte in condizioni ottimali grazie al clima di settembre, praticamente un mese estivo. Alcune parcelle sono state diradate per ridimensionarne il carico produttivo e la vendemmia si è svolta tra l'11 e il 14 settembre per il Merlot, nelle giornate del 3 e 4 ottobre per i Cabernet e la Carménère. Uve nere raccolte sane dall'ottima concentrazione sia zuccherina che di colore. La resa in uva dei vigneti è risultata decisamente bassa, pari a 5.600 kilogrammi di uva per ettaro, equivalenti a 3.590 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 11 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 2023 la macerazione a contatto con le bucce è durata 21 giorni per il Merlot la Carménère e il Cabernet Franc e 22 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 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 garantirne la tracciabilità.

Imbottigliamento

Agosto 2025.

Affinamento in bottiglia

Minimo 4 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,00% Vol.; pH 3,39; Acidità Totale 5,30 grammi/litro; Acidità Volatile 0,41 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 66 milligrammi/litro (limite legale massimo: 150 milligrammi/litro).

