



# Ca'delBosco

## Corte del Lupo Bianco 2025

### Denominazione

Curtefranca Bianco D.O.C.

### Varietà delle uve

Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%.

### Vigneti di origine

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

3 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 32 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

### Vendemmia

2025. La stagione vegetativa segna profondamente ogni millesimo viticolo e il carattere della vendemmia 2025 è senza dubbio stato definito dall'andamento dell'estate. Tra il 20 giugno e il 4 luglio, le viti hanno beneficiato di temperature superiori alla media, con picchi oltre i 35°C. A seguire, un evento climatico piuttosto raro per il mese di luglio: tre settimane consecutive di clima quasi primaverile, con piogge abbondanti (210 mm) e temperature insolitamente fresche per il periodo, che hanno scongiurato il rischio siccità. Il sole e il calore sono ritornati dalla prima settimana di agosto fino alla seconda decade con temperature massime superiori ai 30°, con punte di 35°. La vendemmia delle uve per i Franciacorta è iniziata mercoledì 13 agosto ed è terminata giovedì 28 agosto. Due settimane per raccogliere tutte le nostre uve con rese che hanno sfiorato i 100 quintali/ettaro. Le eccellenti uve raccolte nella prima settimana ci hanno consegnato mosti con un ottimo equilibrio tra zuccheri e acidità, caratterizzate da una freschezza acida importante che ci ha ricordato lo stile degli anni Ottanta. La raccolta delle uve destinate al Corte del Lupo Bianco è stata anticipata di qualche giorno per evitare la diluizione che avrebbe causato la pioggia poi caduta il 20-21 agosto (101 mm). Il risultato finale è un vino bianco che ha mantenuto un'ottima concentrazione sia aromatica che di gusto.

### Epoca di vendemmia

Seconda decade di agosto 2025.

### Resa media aziendale per ettaro

9.856 kilogrammi di uva, equivalenti a 6.400 litri di vino (resa in vino: 65%).

### Vinificazione

Il "Corte del Lupo Bianco" si ottiene dalle uve provenienti da 16 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 2026.

### Affinamento in bottiglia

Medio 6 mesi.

### Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,00% Vol.; pH 3,08 ; Acidità Totale 6,75 grammi/litro;  
Acidità Volatile 0,30 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 61 milligrammi/litro  
(limite legale massimo: 200 milligrammi/litro).

### Luogo di produzione

Prodotto in Italia.

