



Ca'delBosco



Corte del Lupo Bianco 2018

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 31 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Cazzago San Martino.

2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 26 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

Epoca di vendemmia

Prima decade di settembre 2018.

Resa media per ettaro

9.100 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.840 litri di vino (resa in vino: 59%).

La 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 6 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 2019.

Affinamento in bottiglia

Minimo 3 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,00% Vol.; pH 3,18 ; Acidità Totale 6,53 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,24 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 65 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 200 milligrammi/litro).