Ca'del Bosco

Corte del Lupo Rosso 2017

Denominazione
Curtefranca Rosso D.O.C.

Varietà delle uve
Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 22%, Carménère 7%.

Vigneti di origine
3 vigne di Merlot, dall'età media di 25 anni, ubicate nei Comuni di Cazzago San Martino e Passirano.
3 vigne di Cabernet Sauvignon, 1 vigna di Cabernet Franc e 1 vigna di Carménère, dall'età media di 26 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

Epoca di vendemmia
Prima e Seconda decade di settembre 2017.

Resa media per ettaro
7.800 kilogrammi di uva, equivalenti a 5.000 litri di vino (resa in vino: 64%).

La 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 8 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 2017 la macerazione a contatto con le bucce è durata 22 giorni per il Merlot e per il Carménère, 23 giorni per il Cabernet Franc e 21 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 circa 18 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 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
Agosto 2019.

Affinamento in bottiglia
Minimo 4 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento
Alcool 13,10% Vol.; pH 3,50; Acidità Totale 4,90 grammi/litro;
Acidità Volatile 0,48 grammi/litro.

Solfiti
Anidride Solforosa totale inferiore a 57 milligrammi/litro
(limite legale massimo: 150 milligrammi/litro).