



Ca'del Bosco

Corte del Lupo Rosso 2022

Denominazione

Curtefranca Rosso D.O.C.

Varietà delle uve

Merlot 49%, Cabernet Sauvignon 31%, Cabernet Franc 9%, Carménère 11%.

Vigneti di origine

4 vigne di Merlot, dall'età media di 30 anni, ubicate nei Comuni di Cazzago San Martino e Passirano. 4 vigne di Cabernet Sauvignon, 1 vigna di Cabernet Franc e 1 vigna di Carménère, dall'età media di 31 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

Vendemmia

2022. L'inverno è stato caratterizzato da un clima non troppo rigido e, come spesso accade negli ultimi anni, dalla scarsa piovosità. Alla fine del mese di marzo, con circa una settimana di ritardo rispetto all'annata precedente, le viti hanno emesso i primi germogli. A seguire, la fioritura è stata molto veloce e concentra nella seconda metà di maggio. Questa prima fase vegetativa caratterizzata da assenza di precipitazioni e temperature elevate ha favorito, da un lato, uve sane ma, dall'altro, ha fatto sì che i terreni più sciolti iniziassero a risentire di stress idrico già intorno al 20 giugno. Nei tre mesi cruciali per la crescita vegetativa della vite, sono caduti meno di un quarto dei millimetri che mediamente sono stati registrati negli ultimi dieci anni nello stesso periodo. La prima pioggia si è manifestata nella serata di giovedì 28 luglio portando con sé evidenti benefici ma non sufficienti a soddisfare la "sete" dei nostri vigneti. Due eventi piovosi in agosto hanno segnato definitivamente la fine della calura e della siccità: il primo la sera di Ferragosto e il secondo pochi giorni più tardi. La vendemmia delle uve a bacca nera è iniziata il 30 agosto e si è conclusa il 23 settembre con una resa media per ettaro di 7.300 kilogrammi di uva, equivalenti a 4.680 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 10 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 2022 la macerazione a contatto con le bucce è durata 20 giorni per il Merlot la Carménère e 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 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 2024

Affinamento in bottiglia

Minimo 5 mesi.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,50% Vol.; pH 3,37; Acidità Totale 5,40 grammi/litro; Acidità Volatile 0,44 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 43 milligrammi/litro (limite legale massimo: 150 milligrammi/litro).

