

CORTE DEL LUPO BIANCO



Il “Corte del Lupo Bianco” si ottiene dalle uve provenienti da 12 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.

