



ACQUISTATO IL

"Corte del Lupo" Bianco Curtefranca DOC 2024

2024

Strutturato ed elegante



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Lombardia

Uve chardonnay 80%, pinot bianco 20%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Vinificazione: Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio e in piccole botti di rovere a temperatura controllata. Affinamento: 6 mesi sui lieviti in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Sensazioni Giallo paglierino brillante, offre delicati profumi di fiori bianchi, agrumi freschi e una sottile mineralità. In bocca è fresco, sapido ed equilibrato, con una vivace acidità.

Dici Franciacorta e pensi alle bollicine. Scrivi Ca' del Bosco e pensi alla festa e al brindisi per un'occasione speciale. Ma non questa volta. Non quando il vino è un Curtefranca DOC Bianco. L'esempio perfetto di un bianco fermo che porta in sé la stessa maniacale ricerca della qualità e l'eleganza che hanno reso famosa Ca' del Bosco a livello mondiale. Ma procediamo con ordine. Siamo sempre in quella zona incantevole tra il Lago d'Iseo e le colline bresciane, dove il Curtefranca DOC, un tempo noto come Terre di Franciacorta, è la denominazione dedicata ai vini bianchi e rossi fermi. Questi vini beneficiano del clima mitigato dal lago, che assicura una maturazione graduale, e dei suoli morenici, ricchi di minerali e scheletro, che conferiscono ai bianchi una freschezza e una complessità notevoli. Il Corte del Lupo Bianco è un blend sapiente che unisce due delle uve più nobili e vocate al mondo. La parte del leone la fa lo Chardonnay, che apporta struttura, morbidezza e i caratteristici sentori di frutta esotica e miele. A completare il quadro c'è il Pinot Bianco, un vitigno che dona al vino una spina dorsale acida e una mineralità vibrante, essenziale per l'equilibrio. In cantina la cura è quella tipica di Ca' del Bosco. I grappoli vengono lavati con il sistema esclusivo denominato "terapia idromassaggio" per pulire perfettamente l'uva prima della pressatura. La vinificazione avviene in modo controllato e l'affinamento è parziale: una parte del vino sosta in vasche d'acciaio per preservare la freschezza, mentre una porzione matura in piccole botti di rovere, integrando il corpo e la complessità, senza però che il legno diventi invadente. Un lavoro di cesello che regala un bicchiere armonico. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso è ricco e invitante. Spiccano i profumi di frutta a polpa bianca come la pesca e la mela, accompagnati da una delicata nota di agrumi e un lieve sentore di vaniglia e nocciola dovuto al passaggio in legno. In bocca è pieno, sapido e piacevolmente fresco. Non è un vino "sottile", ha corpo e una buona persistenza, ma la sua acidità e mineralità mantengono il sorso vivace ed elegante. Da provare con un pesce al forno o alla griglia, un risotto o con carni bianche delicate.

Scrivi Ca' del Bosco e leggi Franciacorta. Perché questa casa spumantistica appartiene nell'immaginario collettivo, al ristretto giro di aziende di eccellenza, capace di produrre ogni anno vini di alto livello, simbolo di "made in Italy" in tutto il mondo. La sua storia, questo non tutti lo sanno, inizia verso la metà degli anni '60, quando Annamaria Clementi acquista ad Erbusco una piccola casa di campagna chiamata localmente Ca' del bosco. Pochi anni dopo, suo figlio Maurizio, di ritorno da un viaggio in Champagne, ebbe la brillante intuizione di trasformare quella piccola dimora di campagna in una delle più moderne avanzate cantine del territorio. Oggi Maurizio Zanella può contare su un ampio patrimonio di vigneti, suddivisi in ben 8 diversi comuni della Franciacorta. La cantina, invece, è moderna e iper tecnologica, con diverse opere d'arte e di scultura che fanno bella mostra di sé tra fermentini e presse. Gli spumanti Ca' del Bosco sono oggi identificati con quello stile e quella personalità. Vini unici ed esuberanti, premiati dalla critica enologica più severa in ogni parte del mondo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821