



ACQUISTATO IL

"Corte del Lupo" Rosso Curtefranca DOC 2022

2022

Rosso fermo dal cuore della Franciacorta



Svinando

Il Curtefranca DOC Rosso Corte del Lupo di Ca' del Bosco è la dimostrazione che la Franciacorta, nota al mondo per le sue bollicine di qualità, può essere anche la terra di interessanti vini rossi, dando vita a qualcosa di davvero speciale. I vini rossi e bianchi fermi prodotti sulle sponde del Lago d'Iseo ricadono sotto la denominazione Curtefranca DOC, storicamente conosciuta come Terre di Franciacorta. Ca' del Bosco, con la sua filosofia votata alla qualità assoluta e alla sostenibilità, tratta questi vigneti con la stessa dedizione riservata alle vigne di Chardonnay e Pinot Nero. L'area, del resto, gode di un microclima eccezionale, mitigato dal lago e con suoli morenici ricchi di minerali, perfetti per uve che cercano eleganza e freschezza. Alla base c'è un blend internazionale di grande successo che trae ispirazione dai grandi rossi bordeaux, basato su Merlot, Cabernet Sauvignon, e Cabernet Franc. A questi, in percentuali variabili, si uniscono le note del Carménère. Le uve vengono selezionate con rigore e sottoposte a un processo di lavatura ideato dall'azienda, che serve a pulire perfettamente l'uva prima della pigiatura. La fermentazione avviene in tini d'acciaio, seguita da una lunga maturazione in piccole botti di rovere. L'affinamento è di 12 mesi, un periodo che integra il legno senza prevaricare la pulizia e la fragranza del frutto. Rosso di gran classe, nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso. Quando lo si annusa, sprigiona un bouquet complesso: i sentori di frutta rossa e scura, come la ciliegia e la prugna, sono ben bilanciati da note di spezie dolci, tabacco e un tocco piacevolmente balsamico che regala slancio. In bocca risulta strutturato e allo stesso tempo incredibilmente fine. Ha un corpo robusto ma i suoi tannini sono fini e levigati. L'equilibrio tra la freschezza e la morbidezza lo rende un vino completo, con un finale persistente e pulito. A tavola è difficile metterlo in difficoltà. Si abbina alla perfezione con tagliate di manzo e filetto, arrosti e selvaggina da piuma e formaggi stagionati e a pasta dura.

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 bosc. 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 attrezzata per la produzione di diverse varietà di uva di qualità, con un'attenzione particolare alla temperatura controllata dei fermenti. 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.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Lombardia

Uve Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 22%, Carmenere 7%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5-10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione: Uve lavate e asciugate poi varietà vinificate separatamente a temperatura controllata con fermenti giornalieri e assemblate dopo la fermentazione malolattica. Affinamento: 21 mesi in botti di rovere e in contenitori di acciaio

Sensazioni Colore rosso rubino intenso. Al naso è un concentrato di profumi di frutta rossa e scura, come la ciliegia e la prugna, sono ben bilanciati da note di spezie dolci, tabacco e un tocco piacevolmente balsamico che regala slancio. In bocca risulta strutturato e allo stesso tempo incredibilmente fine. Ha un corpo robusto ma i suoi tannini sono fini e levigati. L'equilibrio tra la freschezza e la morbidezza lo rende un vino completo, con un finale persistente e pulito. A tavola è difficile metterlo in difficoltà. Si abbina alla perfezione con tagliate di manzo e filetto, arrosti e selvaggina da piuma e formaggi stagionati e a pasta dura.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821