



# Ca' del Bosco



## Chardonnay 2018

### Denominazione

Curtefranca Bianco D.O.C.

### Varietà delle uve

Chardonnay 100%.

### Vigneti di origine

6 vigne a Chardonnay, dall'età media di 34 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco e Corte Franca.

### Vendemmia

2018. Inverno dal finale molto freddo: febbraio con neve e temperature minime fino a -7°C. Con l'inizio della primavera il clima è rimasto freddo e umido e la vite ha iniziato il germogliamento in ritardo di una decina di giorni rispetto al consueto. Dalla metà di aprile un anomalo innalzamento delle temperature fino ai 29°C ha favorito un'abbondante fecondazione dei fiori, ma dal mese di maggio la pioggia è tornata protagonista. Solo dal 15 di luglio si è vista la vera estate che è proseguita fino al 25 di agosto con temperature fin sopra la media, con caldo quasi torrido in agosto. La pioggia che è arrivata nella terza decade di agosto ha soddisfatto il fabbisogno idrico delle viti e ci ha consentito di raccogliere le uve in un ottimo stato di maturazione.

Vendemmia iniziata il 6 settembre, con una resa media per ettaro di 6.800 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.876 litri di vino (resa in vino: 57%).

### La vinificazione

Lo Chardonnay di Ca' del Bosco racchiude in sé la vocazione di un territorio nell'esaltare i caratteri di un vitigno e la capacità dell'uomo nell'estrarli e trasformarli in un grande 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 6 vigne "elette", appena raccolte a mano in piccole cassette, vengono classificate e raffreddate. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare di esclusive "terme degli acini". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un tunnel di asciugatura. Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, solo il migliore mosto di prima frazione viene trasferito per la fermentazione alcolica in piccole botti di rovere, ottenute da legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui il vino rimane sui propri lieviti per 9 mesi, durante i quali svolge anche la fermentazione malolattica. Con l'operazione del "batonnage", ripetuta settimanalmente, raggiunge la sua massima armonia olfattiva e complessità gustativa. In seguito le diverse partite vengono assemblate e il vino viene imbottigliato per gravità, in modo naturale. Grazie ad innovativi sistemi di riempimento, il vino non subisce shock ossidativi, sbattimenti e ulteriori aggiunte di solfiti. La sua integrità e la sua salubrità sono garantite. Infine, ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

### Imbottigliamento

20 Giugno 2019.

### Affinamento in bottiglia

Durata media 3 anni e 4 mesi.

### Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,0% Vol.; pH 3,16; Acidità Totale 5,37 grammi/litro;  
Acidità Volatile 0,37 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 56 milligrammi/litro  
(limite legale massimo: 200 milligrammi/litro).