



Ca' del Bosco



Chardonnay 2011

Ursprungsbezeichnung

Curtefranca Bianco D.O.C.

Rebsorte

Chardonnay 100%.

Lagenherkunft

8 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 32 Jahren in den Gemeinden von Erbusco und Corte Franca.

Lesezeitpunkt

Dritte Augustdekade 2011.

Durchschnittlicher Hektarertrag

8.600 Kilogramm Trauben, die 4.900 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 57%).

Die Weinbereitung

Der Chardonnay von Ca' del Bosco vereint in sich die besondere Eignung eines Anbaugebietes, den Rebsortencharakter zu betonen, und das Geschick des Menschen, diesen hervorzubringen und zu einem großen Wein werden zu lassen. Er ist das Ergebnis einer strengen Traubenselektion und einer fachmännischen Weinbereitung unter Befolgung der Ca' del Bosco-Methode. Die Trauben aus 8 „ausgewählten“ Lagen werden, sobald sie per Hand in kleine Kisten gelesen wurden, klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und –hand selektiert und gelangt anschließend in die exklusive „Beeren-Therme“. Es handelt sich um ein besonderes Wasch- und Hydromassagesystem für Trauben mit drei Einweichwannen und einem Trocknungstunnel. Nach dem Abpressen unter Ausschluss von Sauerstoff wird nur der beste Most der ersten Pressung für die alkoholische Gärung in kleine Eichenfässer gefüllt, deren ausgewählte Hölzer mindestens 3 Jahre abgelagert sein müssen. Hier verbleibt der Wein auf seiner Hefe für weitere 10 Monate, während derer auch die malolaktische Gärung erfolgt. Mittels der Methode der „Bâtonnage“, die wöchentlich wiederholt wird, erreicht er seine optimale Duftharmonie und Geschmackskomplexität. Anschließend werden die einzelnen Partien verschnitten und der Wein wird mittels Schwerkraft auf natürliche Weise abgefüllt. Dank eines innovativen Abfüllsystems erleidet der Wein keine Oxidationsschocks, er wird schonend behandelt und benötigt keine weitere Schwefelzufuhr. Seine Integrität und seine Bekömmlichkeit sind garantiert. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, so dass ihre eventuelle Rückverfolgung garantiert ist.

Flaschenabfüllung

3. Juli 2012.

Verfeinerung auf der Flasche

2 Jahre und 4 Monate.

Analysedaten bei der Flaschenabfüllung

Alkohol 13,00% Vol.; pH 3,18 ; Gesamtsäure 5,30 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,35 Gramm/Liter.

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 55 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 200 Milligramm/Liter).