



Ca'delBosco



Curtefranca Rosso 2011

Ursprungsbezeichnung

Curtefranca Rosso D.O.C.

Rebsorten

Merlot 35%, Cabernet Franc 25%, Cabernet Sauvignon 40%.

Lagenherkunft

3 Merlot-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 19 Jahren, die sich in den Gemeinden von Cazzago San Martino e Passirano befinden.

1 Cabernet Franc-Lage und 2 Cabernet Sauvignon-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 20 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

Lesezeitpunkt

Zweite Septemberdekade 2011.

Durchschnittlicher Hektarertrag

8.800 Kilogramm Trauben, die 5.600 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 64%).

Die Weinbereitung

Dieser Rotwein-Klassiker von Ca' del Bosco entsteht durch die separate Vinifizierung von Trauben aus 6 unterschiedlichen Weinbergen. Die Gärung auf der Maische richtet sich jeweils nach der entsprechenden Rebsorte. Beim Jahrgang 2011 dauerte die Maischung 21 Tage für den Cabernet Sauvignon, 20 Tage für den Merlot und 19 Tage für den Cabernet Franc. Während der alkoholischen Gärung und der Maischung werden die Temperatur und das Umspülen des Tresterhutes aufmerksam kontrolliert. Das Umwälzen erfolgt täglich mit Hilfe zweier Lift-Behälter, in denen der Wein, der vom Boden des Tanks abgezogen wurde, mittels der Schwerkraft transportiert wird. Der Wein, der von den lenkbaren Behältern in die Höhe transportiert wurde, wird von oben wieder in den Tank gegossen, um den Tresterhut zu überschwemmen. Die Farbpigmente und die Gerbstoffe können kaum natürlicher, effizienter und schonender extrahiert werden. Nach dem Abstich wird der noch warme Wein in kleine Eichenholzfässer gefüllt. Erst nach der malolaktischen Gärung erfolgt mitten im Winter das Umfüllen und Verschneiden der einzelnen Chargen. So entsteht der Curtefranca Rosso, dessen weiterer Ausbau sowohl im Holz als auch im Edelstahl sich über ungefähr 2 Jahre erstreckt. Anschließend werden die jeweiligen Parteien miteinander verschnitten und der Wein 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

April 2014.

Verfeinerung auf der Flasche

8 Monate.

Analysedaten bei der Flaschenabfüllung

Alkohol 13,50% Vol.; pH 3,45 ; Gesamtsäure 4,75 Gramm/Liter;
Flüchtige Säure 0,47 Gramm/Liter.

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 63 Milligramm/Liter
(Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 150 Milligramm/Liter).