

CA' DEL BOSCO CORTE DEL LUPO ROSSO

Proefnotitie: In de geur verfijnde aroma's van eikenhout en vanille, afgewisseld met tonen van zwarte kersen en bessen en wat kruidnagel. In de mond is zacht maar ook zeker vol en licht kruidig.

Specificaties

Producent: Ca' del Bosco
Druivenrassen: Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 30%, 16% Cabernet Franc, 16% Carménère
Land van herkomst: Italië
Streek / Gebied: Curtefranca Rosso D.O.C.
Sluiting: kurk
Categorie: Rode wijn
Alcoholpercentage: 13,5%



Smaakprofiel: Vol, fruitig, licht kruidig

Vinificatie: De druiven zijn afkomstig van 228 gecertificeerde biologisch geteelde wijngaarden en worden uitsluitend met de hand geplukt. De druiven worden let op: gewassen door middel van een zogenaamde "druiven SPA" en worden aansluitend gedroogd in een speciale droogtunnel. Hierdoor gaan de druiven zo clean mogelijk het eerste fermentatie proces in, waar opvolgend een malolactische vergisting volgt. De druiven rijpen circa 23 maanden op vaten. Gedeeltelijk op eiken en gedeeltelijk op RVS.

Wijn & spijs: Te serveren bij risotto met truffel, gegrilde vleesgerechten.

Awards: Wereldwijd wordt er met veel lof gesproken over de kwaliteiten van Ca' del Bosco. Met maar liefst 30 keer een onderscheiding van de maximale score in de Gambero Rosso is Ca' del Bosco een van de meest succesvolle wijnhuizen uit Italië.

Weetje: "Corte del Lupo" betekent het hof van de wolf, die ook daar mogelijk leven. Als symbool staat het wijngoed vol met prachtige standbeelden van wolven.



Achtergrondinformatie:

In 1964 is het mooie hoofdstuk gestart. Het begin waar Annamaria Clementi Zanelli een bescheiden huis, genaamd 'Ca' del Bosc' koopt met 2 hectare grond, in de bergen bij Erbusco in de regio Lombardije. Ze kreeg een zoon; Maurizo en Annamaria overleed zelf in het jaar 2014. In 1968 werden de eerste wijngaarden aangeplant, waar in 1971 de eerste witte Franciacorta (stille wijn) werd gemaakt. Aansluitend in het jaar 1975 volgden de rode wijnen en in 1978 begon de start van de befaamde mousserende wijnen. In 1980 kwamen de eerste mousserende flessen op de markt.

Ca' del Bosco staat voor innovatie, in de zin van het vinden van de beste manier om de vormen van de natuur (de wijngaarden) om te zetten in een vorm van cultuur (wijn). Om te luisteren naar de realiteit en complexiteit van de natuur investeert Ca' del Bosco in innovatie, onderzoek en technologie, zodat de kennis van de mens het potentieel van de bodem zal vergroten. Het wassen van de druiven en het elimineren van contact met zuurstof door middel van nieuwe, toegestane methoden tijdens de pers, geven de wijnen een onbeduidend zuiver karakter. Door deze vooruitstrevende methode, hoeft bijvoorbeeld geen sulfiet toegevoegd te worden en kans op oxidatie is nihil.

Elke fles wordt gemarkeerd met een unieke identificatiecode om de traceerbaarheid te garanderen.