CORTE DEL LUPO ROSSO 2021

CURTEFRANCA Rosso DOC

Spécialité par lot

Région : Lombardie

Cépages : 38% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 22% Cabernet Franc, 7% Carménère

Vinification : Avec ce vin, Ca'del Bosco souhaitait faire redécouvrir un mélange de cépages rouges traditionnel de la région et lui redonner ses lettres de noblesse, en privilégiant le Merlot, le Cabernet Franc et le Carménère plutôt que le Cabernet Sauvignon. Les raisins sont cueillis à la main dans huit différents vignobles. Chaque grappe est choisie à la main par une personne aux yeux experts, avant d'être envoyée dans le « spa pour baies ». Au cours de ce traitement de nettoyage exclusif, semblable à un bain à remous, les raisins passent par trois différentes cuves de trempage, puis sont minutieusement séchés. Les grappes sont ensuite transportées au-dessus de la cuve de macération pour l'éraflage, et la gravité fait tomber les baies dans la cuve. Cela évite d'avoir recours aux systèmes de pompes traditionnelles, qui abîment la peau des raisins et lui confèrent des saveurs herbacées non désirées. Pour le millésime 2016, le contact avec la peau du raisin a duré 21 jours pour le Merlot et le Carménère, 22 jours pour le Cabernet Franc et 20 jours pour le Cabernet Sauvignon. Pour mener rondement les étapes de la fermentation alcoolique et de la macération, la température est contrôlée avec précision, et plusieurs pigeages sont effectués. Le moût est mélangé chaque jour au moyen de deux cuves ascenseurs, le vin au fond de la cuve étant soutiré par gravité. Les « cuves volantes » remontent le vin au-dessus de la cuve pour le reverser vigoureusement, ce qui submerge le « chapeau » de marc. C'est la manière la plus naturelle et efficace possible d'extraire délicatement la couleur et les tannins. Le vin est enfin décuvé et placé dans de petits fûts de chêne pendant qu'il est encore chaud. Après la fermentation malolactique, vers le milieu de l'hiver, les différents lots sont soutirés et assemblés. Le Corte del Lupo Rosso est alors créé, et il continue à vieillir en fût de chêne et en cuve inox pendant environ 21 mois, puis est mis en bouteille de façon naturelle.

Code : 14206106
Prix : 36,00$
Prix licencié : 31,31$
UVC : 6

Montalvin Inc. 400 Laurier O. suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com