

Ca' del Bosco, Erbusco (Lombardei)

Corte del Lupo Rosso Curtefranca DOC



Jahrgang	2016
Produzent	Ca' del Bosco
Region	Lombardei
Alkoholgehalt	13% vol.
Rebsorten	38% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 22% Cabernet Franc, 7% Carménère

Vinifikation

Das Traubengut für den Corte di Lupo Rosso stammt aus 8 historischen Weinbergen mit einem Durchschnittsalter von 25 Jahren, die mit Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc und Carmenere bestockt sind. Die Traubensorten werden während 21 Tagen einzeln vergärt und dann assembliert. Anschliessender Ausbau sowohl in gebrauchten, französischen Barriques als auch im Stahltank für 18 Monate.

Unsere Degustationsnotiz

Lebendige rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. In der Nase intensiver Duft von Kirschen, Pflaumen, Brombeeren und getrockneten Kräutern. Am Gaumen extrem dicht und mundfüllend mit warmen Aromen von Minze, Lakritz und Paprika sowie eine dezente Barrique Note. Feingliedriges, samtiges Tannin und wuchtig im Finale.

Passend zu



Ca' del Bosco



Das Weingut Ca' del Bosco, übersetzt "Haus im Wald", wurde 1968 von Annamaria Clementi Zanella und ihrem Sohn Maurizio in der Gemeinde Erbusco, im Herzen der hügeligen Franciacorta-Zone gegründet. Der damals 17-jährige Maurizio war besessen von der Vision, den besten italienischen Schaumwein zu erzeugen. Mit viel Hingabe und Tatendrang gelang es ihm, seinen Traum in die Tat umzusetzen und Ca' del Bosco zu einer der renommiertesten Weinkellereien Italiens zu führen. Maurizio Zanella gilt als einer der Pioniere der italienischen Schaumweinbewegung südlich des Lago d'Iseo und ist heute Präsident des DOC-Konsortiums. Zudem erhielt Ca' del Bosco 2003 vom italienischen Weinführer Gambero Rosso den Titel "Winery of the Year". Von Jahr zu Jahr bestätigt Ca' del Bosco immer wieder den hohen Qualitätsstandard seiner in ihrem unverwechselbaren Stil einzigartigen Kultweine.