



VIGNA DORATA
FRANCIACORTA



CURTEFRANCA ROSSO

DENOMINAZIONE DEL VINO: *Curtefranca Rosso*

VITIGNI: *Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Nebbiolo e Barbera allevati a cordone speronato*

TIPOLOGIE DI TERRENO: *Morenico con epoca di formazione media, profondo; la tessitura è franco-sabbiosa, il sasso morenico è frequente o molto frequente.*

VIGNA DI PROVENIENZA: *località Sala, comune di Cazzago San Martino.*

ESPOSIZIONI ED ALTITUDINE: *sud/ovest in leggera pendenza, a 250 m s.l.m.*

RESA IN UVA: *Circa 75 q.li/ettaro*

DATA DI VENDEMMIA: *In base alle maturazioni ottimali dei diversi vitigni la vendemmia avviene alla fine di ottobre*

VINIFICAZIONE: *Pigiadiraspatura e macerazione in recipienti di acciaio con temperature di fermentazioni fra i 25 e i 30 ° C. La macerazione ha durata di circa 18 giorni. L'affinamento avviene in acciaio per circa l'80% della partita mentre il restante 20% viene affinato in piccole botti di legno per circa 6 mesi. Segue poi l'assemblaggio e l'imbottigliamento. Un affinamento di circa 3 mesi in bottiglia precede l'abbigliamento e la messa in commercio.*

CARATTERISTICHE: *Vino dal colore Rosso vivo con riflessi rubini all'ungia.*

Profumo intenso, fruttato, con sentori di frutta secca, vaniglia e leggere note speziate.

Sapore pieno, consistente, con tannini pieni ma garbati.



0,75 l

