



VIGNA DORATA
FRANCIACORTA



CURTEFRANCA RUNCAT

DENOMINAZIONE DEL VINO: *Curtefranca Rosso*
"Runcat"

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: *"Runcat" in localita Sala, comune di Cazzago San Martino.*

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

RESA IN UVA: *Circa 55 q.li/ettaro, per ottenere questi dati elevare al meglio la qualità delle uve alla fine del mese di Luglio con una diminuzione delle rese di circa il 40%*

DATA DI VENDEMMIA: *In base alle maturazioni ottimali dei diversi vitigni la vendemmia avviene alla fine di ottobre con raccolta rigorosamente a mano.*

VINIFICAZIONE: *Pigiadiraspatura e macerazione in recipienti di acciaio con temperature di fermentazioni fra i 25 e i 30 ° C. La macerazione ha durata variabile in base all'annata e comunque mai inferiore ai 18 giorni.*

I vini soggiornano poi, per affinarsi, in piccole botti di rovere per circa 24 mesi, al termine di tale periodo avviene l'assemblaggio e l'imbottigliamento.

Altri sei mesi di affinamento in bottiglia completano la lavorazione e precedono l'abbigliamento e la commercializzazione che avviene naturalmente 30 mesi dopo la vendemmia.



0,75 l

