



VIGNA DORATA
FRANCIACORTA



CURTEFRANCA RUNCAT

DESCRIZIONE: questo vino è dedicato ai nostri nonni ed ai nostri padri che hanno sudato per “runcà” la collina da destinare a vigneto. Runcat, prodotto solo nelle migliori vendemmie e dopo lungo affinamento in cantina, è per loro che ci hanno permesso oggi di avere questo grande rosso e per Voi che lo stapperete in un’occasione speciale.

DENOMINAZIONE DEL VINO: Curtefranca Rosso D.O.C. “Runcat”

VITIGNI: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Nebbiolo e Barbera.

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

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 si affinano in barriques 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.

FORMATI:



0,75 l 1,5 l

