



VIGNA DORATA
FRANCIACORTA



CURTEFRANCA ROSSO

DENOMINAZIONE DEL VINO: Curtefranca Rosso D.O.C.

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.

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura e macerazione in acciaio con temperature di fermentazioni fra i 25 e i 30 °C. La macerazione ha durata di circa 18 giorni. La vinificazione avviene in acciaio. 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'unghia. Profumo intenso, fruttato, con sentori di frutta secca, vaniglia e leggere note speziate. Sapore pieno, consistente, con tannini pieni ma garbati.

FORMATI:



0,75 l

