



Curtefranca Rosso

CURTEFRANCA ROSSO DOC

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso. Vino dal carattere molto elegante. Al naso ha decise note di frutti di bosco e leggeri sentori di tabacco.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspapigiatura l'uva viene fatta fermentare in vasche d'acciaio.

La fermentazione a contatto con le bucce ha una durata di 10 giorni circa e durante questo periodo a intervalli regolari vengono fatti i rimontaggi del mosto per favorire l'estrazione del colore.

Ogni vigneto viene vinificato separatamente dagli altri e al termine della fermentazione il vino viene travasato in barriques dove riposa per 12 mesi.

Al termine dell'affinamento i vini dei diversi vigneti vengono assemblati e si procede all'imbottigliamento.

VARIETÀ

50% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot -
10% Nebbiolo - 10% Barbera

ALTEZZA VIGNETI

250 m.s.l.m.

PERIODO VENDEMMIA

Ultima decade di settembre con raccolta manuale

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot impianto a 5.000 ceppi / ettaro

INVECCHIAMENTO

12 mesi in barriques

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

50.000



FERGHETTINA



FERGHETTINA
CURTEFRANCA

ROSSO