



formati

0.75 l

Curtefranca DOC Rosso

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Annata: 2006

Vitigni: Cabernet Franc 25% - Cabernet Sauvignon 25% - Merlot 30% - Nebbiolo 10% - Barbera 10%

Prodotto per la prima volta nel: 1990

Produzione annuale di bottiglie: 20.000

Collocazione geografica delle uve ed esposizione: Nel cuore della nostra proprietà, nel Comune di Passirano, con esposizione Est - Sud/Est

Tipologia terreno: Ondulazioni interne all'anfiteatro morenico, di medio impasto, sciolto e mediamente calcareo

Nome del vigneto: Travaino, Fortunato, Frusca

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 90 quintali di uva per ettaro = 61 ettolitri per ettaro

Vendemmia: Vendemmia manuale in cassette avvenuta durante l'ultima settimana di settembre e la prima decade di ottobre 2006

Vinificazione: Dopo la diraspatura, il pigiato viene avviato in vasche inox dove a temperatura controllata con cappello galleggiante avviene la fermentazione alcolica, seguita da quella malolattica, con l'ausilio di lieviti e batteri selezionati.

Maturazione ed Affinamento: Parte del vino affina in acciaio e parte in barriques da 225 lt. per almeno 12 mesi prima dell'imbottigliamento. 3 mesi di bottiglia precedono l'immissione sul mercato.