



formati

0.75 l

1.5 l

Curtefranca DOC Rosso “Fontecolo”

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Annata: 2008

Vitigni: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera e Nebbiolo

Prodotto per la prima volta nel: 1990

Produzione annuale di bottiglie: 15.000

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

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

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 la prima settimana di ottobre 2008.

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.