



formati

0.75 l

1.5 l

## Curtefranca DOC Rosso “Fontecolo”

---

**Gradazione alcolica:** 12,5 % vol.

**Annata:** 2010

---

**Vitigni:** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot

---

**Prodotto per la prima volta nel:** 1990

---

**Produzione annuale di bottiglie:** 10.000

---

**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 seconda metà di settembre 2010

**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