



formati

0.75 l

1.5 l

## Curtefranca DOC Rosso “Fontecolo”

---

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

**Annata: 2012**

---

Vitigni: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot

---

Prodotto per la prima volta nel: 1990

---

Produzione annuale di bottiglie: 20.000

---

**Collocazione geografica delle uve ed esposizione:** Nel cuore della Franciacorta, 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 l'ultima decade di settembre 2012

**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.