



FRANCIACORTA

**MOSNEL**

1836

**CURTEFRANCA**  
**ROSSO DOC**  
**FONTECOLO**  
**2015**

Uve Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot un vino intenso senza eccessi di volume, con proporzioni avvolgenti, un frutto croccante di bosco, ciliegie scure, susine mature, more fresche e una vena di erbe aromatiche che donano un tocco balsamico al tannino vellutato.

**RESA PER ETTARO:** 90 quintali di uva per ettaro = 61 ettolitri per ettaro.

**VENDEMMIA:** Vendemmia manuale in cassette avvenuta durante la prima decade di ottobre 2014.

**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.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% vol.

**VITIGNI:** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot.

**PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL:** 1990.

0,75lt 15.000

