



FRANCIACORTA

**MOSNEL**

1836

**CURTEFRANCA**  
**ROSSO DOC**  
**FONTECOLO**  
**2016**

Uve Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon 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 tra la fine di settembre e l'ultima di ottobre 2016

**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:** 13% vol.

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

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

0,75L 15.000

