



# Curtefranca Rosso

## CURTEFRANCA ROSSO DOC

### CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso. Vino dal carattere molto elegante. Al naso ha decise note di frutti di bosco e leggeri sentori di tabacco.

### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspapigiatura l'uva viene fatta fermentare in vasche d'acciaio. La fermentazione a contatto con le bucce ha una durata di 10 giorni circa e durante questo periodo a intervalli regolari vengono fatti i rimontaggi del mosto per favorire l'estrazione del colore. Ogni vigneto viene vinificato separatamente dagli altri e al termine della fermentazione il vino viene travasato in barriques dove riposa per 12 mesi. Al termine dell'affinamento i vini dei diversi vigneti vengono assemblati e si procede all'imbottigliamento.

### VARIETÀ

50% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot -  
10% Nebbiolo - 10% Barbera

### ALTEZZA VIGNETI

250 m.s.l.m.

### PERIODO VENDEMMIA

Ultima decade di settembre con raccolta manuale

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot impianto a 5.000 ceppi / ettaro

### INVECCHIAMENTO

12 mesi in barriques

### NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

8.000 da litri 0,75



FERGHETTINA



FERGHETTINA  
CURTEFRANCA

ROSSO