

# CURTEFRANCA ROSSO DOC



## SCHEDA TECNICA

<b>UVAGGIO</b>	Cabernet Sauvignon 40% ; Merlot 40% ; Barbera 20%
<b>PROVENIENZA UVE</b>	Gussago (BS), margine est della Franciacorta
<b>TIPOLOGIA AREA</b>	Collinare, 250 – 300 s.l.m. - tutti i vigneti sono gradonati e rivolti a sud
<b>TIPOLOGIA TERRENO</b>	Calcareo – argilloso, roccioso
<b>SISTEMA DI IMPIANTO</b>	cordone speronato
<b>VENDEMMIA</b>	fine di settembre, inizio di ottobre
<b>RESA MEDIA PER Ha</b>	40 ql/ha;
<b>VINIFICAZIONE</b>	La prima lavorazione avviene in vasche d'acciaio termocondizionate, dove il mosto viene fatto fermentare sulle proprie bucce e vinaccioli. La permanenza del vino sulle proprie bucce ha una durata di 2 settimane; in seguito alla pressatura viene utilizzato solo il primo vino ottenuto, che, essendo più pregiato, viene affinato per 12 mesi in piccole barrique di rovere Francese da 300 lt e poi imbottigliato e lasciato maturare in bottiglia per minimo ¾ mesi
<b>AFFINAMENTO IN BARRIQUE</b>	12 mesi
<b>AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA</b>	per un minimo di 3 mesi
<b>PRODUZIONE</b>	3500 bottiglie
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	13% Vol.

Ottenuto da uve Cabernet Sauvignon, Merlot, e Barbera il Curtefranca è il vino d'entrata a della famiglia dei rossi. Un classico quotidiano, ma che, grazie alle sue caratteristiche complesse e all'affinamento di dodici mesi in barrique, ha una buona complessità infatti è considerato una "semi-riserva". È un vino che dichiara apertamente le sue origini della zona est della Franciacorta con un colore rosso rubino e con un profumo piacevole e di buona persistenza, che ispira sentori di sottobosco. Possiede un gusto rotondo, che mantiene note di giovinezza e lo rende adatto per molti abbinamenti.