

• ROVATO •  • DAL 1999 •

# SANTA LUCIA

## CURTEFRANCA

### CURTEFRANCA DOC ROSSO

**DENOMINAZIONE:** Curtefranca DOC

**VARIETÀ:** 40% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

**VIGNETI:** Le uve provengono da due vigneti collinari a 300m s.l.m. Il terreno è morenico, franco argilloso dotato di buono scheletro. Età media delle piante: 15anni

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot a 5000 ceppi/ha

**VENDEMMIA:** Manuale con selezione dei grappoli e trasporto in piccole cassette a partire dall'ultima settimana di settembre

**VINIFICAZIONE:** Dopo la diraspapigiatura l'uva fermenta in vasche d'acciaio rimanendo a contatto con le bucce per un periodo di circa 10-15 giorni. Rimontaggi frequenti e a intervalli regolari favoriscono l'estrazione ottimale dei polifenoli. I vigneti vengono vinificati separatamente e assemblati al termine della fermentazione. Passato l'inverno il vino viene imbottigliato e affina in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

**ALCOOL:** 12,5%

**DESCRIZIONE:** Colore rosso rubino intenso. Vino dal carattere molto elegante. Al naso è speziato con decise note di frutti di bosco.

