



SANTA LUCIA

FRANCIACORTA



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.

