



RÙBI' **Rosso**

Curtefranca Rosso D.O.C.

Vendemmia : 2011

Tipologia : Rosso fermo

Uvaggio: 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
5% Barbera, 5% Nebbiolo.

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.

Comune di Monticelli Brusati - altitudine 400 m. s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Pigiadiraspatura delle uve, fermentazione in serbatoio di acciaio termocondizionato a 28-30°C, macerazione sulle bucce per 8-10 giorni con rimontagli e follature.

Affinamento : Parte in vasca di acciaio, parte in barriques e tonneaux di rovere francese per una durata di 20 mesi, segue periodo di 3 mesi di maturazione in bottiglia prima della resa in commercio.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 12,50 % vol

Acidità Totale 5,30 g/l

Zuccheri residui 4,3 g/l

Produzione : 8.500 bottiglie/anno

Colore : Rosso rubino intenso

Profumo : Si distingue per le note aromatiche e speziate di frutta rossa, cuoio, sottobosco e vaniglia.

Sapore : Pieno, aromatico, strutturato con una buona mineralità e lunghezza retrolfattiva.

Temperatura di servizio: 16-18°, ossigenate in decanter prima di servire.

Formato bottiglia : 0,75 l

Formato cartone : 6 bottiglie