



LINEA VETUS Rosso

Curtefranca Rosso D.O.C.

Vendemmia : 2010

Tipologia : Rosso fermo

Uvaggio : 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

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

Comune di Brione - altitudine 550 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 : 70 q.li/ha - 50 hl/ha

Vinificazione : Le diverse varietà vengono vinificate separatamente. Le uve vengono pigiadisparate e fermentate in serbatoi di acciaio termocondizionato a 26-28°C. La macerazione sulle bucce si protrae per 8-10 giorni con rimontaggi e follature. nel mese di gennaio i vini vengono tagliati per l'affinamento.

Affinamento : In barriques e tonneaux di rovere francese per una durata di 24 mesi, segue un periodo di 6 mesi di maturazione in bottiglia prima della resa in commercio.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 13,50 % vol

Acidità Totale 6,40 g/l

Zuccheri residui 4,0 g/l

Produzione : 4.000 bottiglie/anno

Colore : Rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo : Notevole intensità di profumi dalle sensazioni fruttate alle note di vaniglia, cuoio e tabacco.

Sapore : Il gusto è pieno, caldo di grande corposità e morbidezza, con una lunga persistenza aromatica.

Temperatura di servizio: 18-20°, ossigenate in decanter prima di servire.

Formato bottiglia : 0,75 l

Formato cartone : 6 bottiglie