



CURTEFRANCA DOC ROSSO 2017

ALCOOL 12.00%

ACIDITÀ TOTALE 7.30%

ESTRATTO SECCO 28.30 G/LT

IL CURTEFRANCA ROSSO DOC 2017

È STATO PRODOTTO CON UVE CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT E, IN MINIMA PARTE, BARBERA E NEBBIOLO. LE UVE SONO STATE RACCOLTE IN PIENA MATURAZIONE NELLA PRIMA QUINDICINA DI OTTOBRE; LA FERMENTAZIONE È AVVENUTA A CONTATTO CON LE BUCCE PER CIRCA 10-12 GIORNI.

PER AFFINARE ED AMALGAMARE IL BOUQUET, IL PRODOTTO È STATO CONSERVATO PER CIRCA UN ANNO IN BARRIQUES. TERMINATO IL CONTATTO NEL LEGNO, IL PRODOTTO È STATO MESSO IN VASCHE DI ACCIAIO INOX. DOPO TRE MESI IL PRODOTTO È PASSATO IN BOTTIGLIA, DOVE HA RIPOSATO, CARATTERIZZANDOSI DA 4 A 6 MESI PRIMA DELLA MESSA IN COMMERCIO.

IL CURTEFRANCA ROSSO DOC HA ACQUISITO UN COLORE ROSSO INTENSO E SI PRESENTA ALLA DEGUSTAZIONE CON TONI MORBIDAMENTE FRUTTATI E LIEVI SENTORI ERBACEI. È IDEALE ACCOMPAGNAMENTO PER PRIMI PIATTI RICCAMENTE CONDITI, ARROSTI E FORMAGGI. IL SERVIZIO OTTIMALE RICHIEDE TEMPERATURA AMBIENTE DI CIRCA 18 GRADI ED UNA STAPPATURA DI ALMENO 30-45 MINUTI PRIMA DELLA MESCITA. SI CONSIGLIA L'UTILIZZO DI CALICI AMPI PER OTTENERE IN PIENEZZA LA MASSIMA RESA DEL GUSTO E DEI PROFUMI.

IL PRODOTTO È DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA BTG 0,75 CARTONE DA 6

