# SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Le Vedute

NOME DEL VINO
Le Vedute Curtefranca Rosso

DENOMINAZIONE
Curtefranca Rosso Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Lombardia

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Franciacorta

VINIFICAZIONE
Le uve vengono diradate per aumentare la qualità del vino all'origine. La macerazione sulle bucce dura almeno 15 giorni con rimontaggi e follature delicate. Il vino passa in barriques dove avviene la fermentazione malolattica. Affinamento in barriques di 12 mesi e successivo imbottigliamento.

AFFINAMENTO
12 mesi in barriques

VITIGNO/I
70% Merlot - 30% Cabernet

ALLEVAMENTO
guyot

ESPOSIZIONE
sud-est

ALTITUDINE
210

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
17

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso con forte presenza di scheletro

EPOCA DI VENDEMMIA
agosto

ETTARI VITATI
0,5

RESA PER ETTARO
100 qli

ENOLOGO/CONSULENTE
Andrea Gozzini

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
3000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D5929