

ROSSO BARRICATO “BREDA” “VIGNA” CURTEFRANCA ROSSO

VENDEMMIA:

2003

VIGNETO D'ORIGINE:

Breda

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

Cordone speronato

NUMERO CEPPI PER ETTARO:

4.500

RESA AD ETTARO (quintali):

70

UVE:

Cabernet Franc, Merlot

RACCOLTA:

manuale in cassette

MACERAZIONE:

circa 14/18 giorni

VINIFICAZIONE:

in acciaio

MATURAZIONE:

6/8 mesi

AFFINAMENTO:

24 mesi in barriques

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

un anno

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14°C

ABBINAMENTI:

piatti di selvaggina, carni brasate,
formaggi stagionati anche speziati

