



CURTEFRANCA ROSSO DOC

VENDEMMIA:

2006

VIGNETO D'ORIGINE:

Ciusy, Camp long, Chiesa

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

Cordone speronato

NUMERO CEPPI PER ETTARO:

4.500

RESA AD ETTARO (quintali):

90

UVE:

Cabernet Franc, Merlot, Barbera, Nebbiolo

RACCOLTA:

manuale in cassette

MACERAZIONE:

circa 10/12 giorni

VINIFICAZIONE:

in acciaio

AFFINAMENTO:

20 mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14°/16°C

ABBINAMENTI:

a tutto pasto