



Silvestre 2016 Curtefranca Rosso

Denominazione di origine controllata

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 30% - Cabernet Franc 25% - Merlot 40% - Barbera 5%.

Vigneti: Le uve provengono da due vigneti. Il primo a Capriolo, sulla collina dove sorge la Cantina, di età media di 22 anni ed il secondo ad Adro in località Colzano di età media di 15 anni.

Resa per ettaro : La resa media per ettaro è di 7.500 kg di uva

Vinificazione: la vendemmia avviene nella terza decade di settembre quando le uve raggiungono la perfetta maturazione. Dopo la raccolta a mano ed una accurata selezione le uve vengono diraspate e portate in tini in cui avviene la fermentazione a temperatura controllata. Dopo la macerazione di circa tre settimane ha luogo la svinatura e quindi l'affinamento in botti di rovere ed in tini di acciaio. Nella primavera successiva terminata la fermentazione malolattica i vini vengono assemblati e quindi ulteriormente affinati in legno ed acciaio.

Gradazione Alcolica : 12,50

Altri dati analitici: Acidità Totale 6,20 - Acidità volatile 0,33 - PH 3,32