



TENUTA MORASCHI
FRANCIACORTA

CURTEFRANCA ROSSO D.O.C.

Curtefranca Rosso D.O.C.

Un vino dal colore rosso rubino e dai riflessi violacei. Presenta una buona struttura, è avvolgente, morbido ed equilibrato.



Vigneto d'origine: Zona pedecollinare, Comune di Capriolo, Franciacorta, Italia

Caratteristiche del terreno: Medio impasto, di origine morenica

Sistema di allevamento: guyot

Uvaggio: 50% cabernet e 50% merlot

Periodo di vendemmia: Metà ottobre. Raccolta manuale in cassette, con cernita delle uve sulla vite

Vinificazione: Le uve vengono sottoposte a una macerazione a contatto con le bucce, a cui segue un successivo affinamento in vasche d'acciaio inox per un periodo di 10-15 mesi

Note di degustazione e abbinamenti: Dal colore rosso rubino, con riflessi violacei, regala profumi di frutta rossa (ciliegie, lamponi, mora, fragola e ribes nero). Ottimo con primi piatti, carni rosse, salumi e formaggi

Temperatura di servizio: 16°-18°C

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Formato: Standard (0,75 L)