



CURTEFRANCA ROSSO

Il rosso Curtefranca nasce dall'incontro di tre nobili e tradizionali vitigni della cantina Spensierata. Il cabernet Franc, contenuto in percentuale importante, esprime fresche aromaticità che, amalgamate ai toni fruttati e gentili del Merlot e del Cabernet sauvignon, fanno del Curtefranca un vino elegante e gustoso.

LA VIGNA

Collocazione geografica: nei comuni di Monticelli Brusati, Ome ed Erbusco.

Caratteristiche del suolo: franco – argillosa.

Modello agronomico: conduzione biologica con inizio percorso di conversione nel 2014 e certificazione nel 2017.

Gestione del suolo: lavorazioni profonde dell'interfila e pulizia meccanica del sottofila.

Nutrimiento della vite: uso di biomasse vegetali e pratica del sovescio.

Resa per ettaro: 80 quintali di uva per ettaro.

Varietà: 40% Cabernet Franc, 50% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon.

Età media delle vigne: 20 anni.

IL VINO

Vendemmia: uve selezionate e raccolte a mano in cassette da 15 kg.

Vinificazione: l'uva, prima diraspata, viene pigiata e posta in un adeguato vinificatore dove viene condotta la fermentazione utilizzando lievito selezionato. La temperatura è controllata in modo da non superare mai i 28° C. così da fissare nel vino gli originali caratteri aromatici fruttati. I rimontaggi sono delicati in modo da rispettare la integrità della vinaccia. Le vinacce sono quindi separate non appena gli zuccheri sono completamente esauriti.

Affinamento: una volta svinato, il vino appena ottenuto è avviato alla fermentazione malolattica: la acidità complessiva viene smorzata. Segue un travaso per separare le fecce più pesanti ed avviare il vino ad una maturazione armonica. Così "pulito" il vino rimane nella propria naturale opalescenza fino a primavera inoltrata, ovvero fino a quando non sarà posto nel vetro.

Gradazione alcolica: 12,60 %.

IL BICCHIERE

Colore: rosso rubino di buona intensità.

Profumo: intenso, con toni fruttati. Evidenti le note pepate e di erbe appena sfalciate.

Gusto: ingresso elegante e cremoso accompagnato da una delicata freschezza, equilibrato con piacevoli ritorni fruttati nel finale.

Al palato risulta di buona persistenza, morbido in armonia con il naturale e ben affinato patrimonio tannico.

Abbinamenti: si sposa con le carni in generale anche nelle loro versioni magre.

Temperatura di servizio: 16–18°C.