



FRANCIACORTA

Curtefranca Rosso

Varieties of grapes: 20% Cabernet Sauvignon, 52% Cabernet Franc, 28% Merlot

Land composition: Moraine

Harvest: Manual in boxes of 14 kg

Yield per hectare: 10.000 kg / 6.800 liters

Vinification: the grapes were harvested separately they were cut and pressed, then it goes to the must fermentation in stainless steel at a temperature of 28°C for ten days, with repeated pressing and delestage. After racking the wort passes in wooden casks and the remains of steel where it ends to perform the alcoholic and malolactic fermentation and aged for a period of 18 months. Then the two lots are assembled with cold stabilization and bottling.

Refinement: in steel and in wooden casks of several years (35% of total).

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 52%, Merlot 28%

Composizione terreni: Morenico

Vendemmia: Manuale in cassette da 14 kg

Resa per ettaro: 10.000 kg / 6.800 litri

Vinificazione: le uve sono state raccolte separatamente, poi diraspate, pigiate, successivamente si porta il mosto alla fermentazione in acciaio ad una temperatura di 28°C per 10 giorni, con ripetute follature e delestage. Dopo la svinatura parte del mosto passa in fusti di legno e parte resta in acciaio, dove finisce di svolgere la fermentazione alcolica e malolattica e affina per un periodo di 18 mesi. Poi avviene l'assemblaggio delle due partite con la stabilizzazione a freddo e l'imbottigliamento.

Affinamento: in acciaio e parte (35%) in fusti di legno di diversi anni.



Azienda agricola CASCINA SAN PIETRO

Via Alessandrini 2 - 25046 Calino di Cazzago S.M. - BS

Tel e Fax 035/912448 - info@cascinaspietro.it www.cascinaspietro.it