



FRANCIACORTA

"CONCHÈT" 2016
CURTEFRANCA ROSSO
Denominazione di Origine Controllata



750 ml

Varietà: Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

Categoria: Curtefranca rosso D.O.C.

Resa per ettaro: 95 quintali

Epoca Vendemmiale: Fine settembre 2016

La fermentazione alcolica dura circa tre settimane per prolungare la macerazione delle bucce. La fermentazione malo-lattica si svolge spontaneamente nella primavera successiva.

Colore: Rosso Rubino intenso

Profumo: Intenso, caratteristico con sfumature frutate

Gusto: Asciutto con un'armoniosa morbidezza, persistente retrogusto di frutti rossi

Titolo alcolometrico volumico totale: 13,5% vol

Acidità totale: 5,1 g/l

Estratto secco: 28,7 g/l

Ac.Volatile: 0,55 g/l

pH: 3,52