



FRANCIACORTA

Curtefranca Rosso Cattius



Varieties of grapes: 35% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 25% Merlot

Land composition: Moraine

Harvest: Manual in boxes of 14 kg

Yield per hectare: 8.000 kg / 5.000 liters

Vinification: the best grapes are harvested separately stemmed, crushed, then it goes to the must fermentation in stainless steel at a temperature of 28°C for 15 days with repeated pressing and delestage. After racking the wort passes in wooden casks where it ends to perform the alcoholic and malolactic fermentation and aged for a period of 30 months before being bottled.

Refinement: in medium toast wooden casks of several years.

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon 35%, Cabernet Franc 40%, Merlot 25%

Composizione terreni: Morenico

Vendemmia: Manuale in cassette da 14 kg

Resa per ettaro: 8.000 kg / 5.000 litri

Vinificazione: le uve migliori sono raccolte separatamente diraspate, pigiate, poi si porta il mosto alla fermentazione in acciaio, ad una temperatura di 28°C per 15 giorni con ripetute follature e delestage. Dopo la svinatura il mosto passa in fusti di legno dove finisce di svolgere la fermentazione alcolica e malolattica e affina per un periodo di 30 mesi prima di essere imbottigliato.

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