

Curtefranca Doc Rosso dei Dossi



TIPO DI TERRENO
TIPO DI UVE
RESA PER ETTARO
VENDEMMIA
GRADO ZUCCHERINO UVE
MATURAZIONE VINO
COLORE
PROFUMO
SAPORE
ABBINAMENTI
DATI ANALITICI:
- ALCOOL
- ACIDITA' TOTALE
- ESTRATTO SECCO
- Ph

MORENICO RECENTE / FRANCO ARGILLOSO
CABERNET 55% / MERLOT 25% / BARBERA 10% / NEBBIO
90 Q.LI
MANUALE IN CASSETTA / PERIODO PRIMI DI OTTOBRE
21,00 / BABO
BOTTI IN LEGNO E BARRIQUES
Rosso rubino con riflessi granati
Ricco di profumi intensi, con legno equilibrato
Morbido e ben strutturato
Carni rosse dai sapori decisi, e formaggi erborinati
13,0 % vol.
5,10 gr/lt
30,00 gr/lt
3,55

SOIL
GRAPES
YIELD PER HECTARE
HARVEST
GRAPE SUGAR CONTENT
MATURATION
COLOUR
BOUQUET
FLAVOUR
SUITABLE FOR
TECHNICAL DATA:
- ALCOHOL CONTENT
- TOTAL ACIDITY
- DRY EXTRACT
- pH

RECENT MORAINIC / CLAY-LOAM
CABERNET 55%, MERLOT 25%, BARBERA 10%, NEBBIOI
9.0 TONS
BY HAND / EARLY OCTOBER
21.00 / BABO
WOOD BARRELS AND BARRIQUES
Ruby red with pomegranate tints
Rich and intense with a tinge of wood
Soft and well-structured
Strongly flavoured red meats and cheeses
13.0 % vol.
5.10 g/l
30.00 g/l
3.55



Tenute La Montina
Via Baiana 17 · 25040 Monticelli Brusati (BS)
Tel 030.653278 Fax 030.6850209
info@lamontina.it · www.lamontina.it