



CURTEFRANCA DOC ROSSO GRADONI



Classificazione: Curtefranca Denominazione di origine controllata

Zona di produzione: Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà siti sulla collina Madonna della Rosa in Monticelli Brusati

Uve: 35% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Resa per ettaro: 60/80 Q.li/Ha

Densità di impianto: 4.000 piante/ha a cordone speronato

Conduzione del vigneto: Inerbimento controllato totale. Concimazione organica con i residui degli sfalci sui filari e sulle scarpate senza apporto di concimazioni minerali.

Caratteristiche del terreno: Collinare – terrazzato con muri a secco (non si effettua alcuna lavorazione meccanica); piena esposizione a Mezzogiorno; terreno costituito da marne calcaree e argille sedimentarie ricche di fossili e di microelementi.

Vendemmia: Autunnale per esaltare la formazione degli zuccheri e degli aromi varietali. Vendemmia manuale e in cassetta, con cernita delle uve sulla vite.

Vinificazione: Diraspatura e ammostatura in recipienti di acciaio. Fermentazione e macerazione con le bucce per periodi molto lunghi, con ripetute follature giornaliere.

Affinamento: In barrique per 18 mesi. Imbottigliamento e periodo minimo di affinamento in bottiglia di 18 mesi.

Periodo ottimale di beva: Dalla messa in vendita è garantita una lunga e positiva evoluzione. Un vino quindi di grande longevità.

Note di degustazione e abbinamenti: Il profumo è ampio, di frutti di bosco, confettura, liquirizia e spezie. Il gusto è morbido, pieno, ben strutturato, complesso e persistente.



Ottimo accompagnamento con selvaggine, arrosti e brasati.

Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Temperatura di Servizio: 18° - 20° C.

Note: I vini che fanno la storia sono quelli che fondano le loro radici in un terreno unico e inimitabile. Gradoni è il frutto di una selezione di uve provenienti esclusivamente dal prestigioso cru Gradoni situato sulla collina alle spalle dell'azienda. Vigne di oltre trent'anni danno frutto ad un vero fuoriclasse, capace di lasciare senza parole. Il profumo è ampio: frutta rossa matura, confettura, liquirizia e spezia dolce. Il gusto è morbido e strutturato, intenso e persistente. Gradoni è il vino che ha reso celebri i grandi rossi di Casa Villa.