



## Curtefranca Rosso 2006

### Denominazione

Curtefranca Rosso D.O.C.

### Varietà delle uve

Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 22%, Merlot 35%,  
Nebbiolo 12%, Barbera 11%.

Provenienti da 15 vigne.

### Età media delle Vigne

22 anni.

### Epoca di Vendemmia

Dalla seconda alla terza decade di Settembre 2006.

### Resa media per ettaro

7.500 chilogrammi / 5.000 litri.

### Dati analitici delle uve

Cabernet Sauvignon: Zuccheri 230 grammi/litro; pH 3,50; Acidità Totale 5,75 grammi/litro.

Cabernet Franc: Zuccheri 234 grammi/litro; pH 3,54; Acidità Totale 5,50 grammi/litro.

Merlot: Zuccheri 237 grammi/litro; pH 3,45; Acidità Totale 6,00 grammi/litro.

Nebbiolo: Zuccheri 227 grammi/litro; pH 3,30; Acidità Totale 7,50 grammi/litro.

Barbera: Zuccheri 223 grammi/litro; pH 3,25; Acidità Totale 8,40 grammi/litro.

### Vinificazione

Questo vino rosso, un classico di Ca' del Bosco, si ottiene vinificando separatamente le uve provenienti da 15 diversi vigneti. La macerazione a contatto con le bucce viene differenziata a seconda della varietà di uva. Nella vendemmia 2006 la macerazione è durata 22 giorni per il Cabernet Sauvignon, 21 giorni per il Merlot, 19 giorni per il Cabernet Franc, 16 giorni per il Nebbiolo e 15 giorni per la Barbera. Alla svinatura i vini ancora caldi sono stati travasati in botti e botticelle, in cantine interrato. Solo dopo la fine della fermentazione malolattica (nel gennaio 2008) si è provveduto ad assemblare i diversi lotti, creando così il Curtefranca Rosso 2006 definitivo. Dopo un ulteriore affinamento in legno e in acciaio, per complessivi 23 mesi, il vino è stato imbottigliato in completa assenza di ossigeno e senza sbattimenti, grazie ad innovativi sistemi di riempimento che ne preservano l'integrità.

### Imbottigliamento

Agosto 2008.

### Affinamento in bottiglia

12 mesi.

### Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,0% Vol.; pH 3,54; Acidità Totale 5,00 grammi/litro; Acidità Volatile 0,48 grammi/litro.

