

BOSIO



CURTEFRANCA

denominazione di origine controllata

ROSSO

DESCRIZIONE:

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, presenta profumi di frutta rossa (in particolare ciliegie e more) e lieve sentore di spezie. In bocca si presenta di buona struttura, morbido ed avvolgente, di media tannicità.

UVAGGIO:

Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 50%, Barbera e Nebbiolo 10%.

RESA/HA: 55 hl

VINIFICAZIONE:

Le uve sono sottoposte a una macerazione a contatto con le uve, variabile dai 10 ai 12 giorni, a seconda delle varietà, a cui segue un successivo affinamento in vasche in acciaio inox per 8-10 mesi. Una parte (20-30%) viene affinata per lo stesso periodo in barriques di secondo passaggio.

ABBINAMENTO:

Ottimo con secondi piatti a base di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C

