



Serse Rosso Curtefranca Doc Riserva

Un vino corposo e sincero, che vuole riproporre e mantenere le abitudini enogastronomiche locali di un tempo passato, in cui le uve rosse erano protagoniste in terra di Franciacorta.

Nasce da diversi vitigni che si completano e si esaltano a vicenda; il Merlot stempera l'aggressività e la struttura del Cabernet sauvignon, mentre il Cabernet franc apporta profumi erbacei ed eterei.

Annata: dal 2017

Uve: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo (le percentuali variano di anno in anno in base alle migliori espressioni di ogni singolo vitigno)

Vinificazione: Le uve vengono vendemmiate in tempi diversi in base al loro grado di maturazione

Macerazione: su bucce per 12/15 gg con delastage e rimontaggi.

Maturazione: 14/20 mesi in vasche inox /barrique

Affinamento: 12 mesi

Alc.: 13%

Abbinamenti: Ottimo con primi piatti al ragu, carni rosse, salumi e formaggi.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Tipologia del terreno: In parte depositi morenici di età antica, ricchi di scheletro e molto profondi, coperti da depositi eolici fini; in parte di origine morenica recente frammista a deposizione fluvioglaciale.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Numero ceppi per ettaro: 5.000 - 6.250

