



CONTI DUCCO
Franciacorta



Curtefranca d.o.c. rosso

Il Curtefranca doc è originato dalla selezione di vitigni Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Prodotto attraverso la classica macerazione pellicolare delle bucce in appositi fermentini e con l'ausilio di lieviti selezionati, il Curtefranca Rosso Conti Ducco mantiene la sua freschezza grazie ad una lunga evoluzione in vasche di acciaio inox a temperature controllate e ad un successivo riposo in bottiglia.

Un prodotto estremamente morbido e profumato ideale per accompagnare ogni tipo di carne.

Tipologia: Curtefranca d.o.c. Rosso

Varietà: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Resa Per Ettaro Media: 70 Q.Li

Vinificazione: Macerazione Pellicolare in Appositi Fermentini con Lieviti Selezionati e Temperatura Controllata

Affinamento: Vasca in Acciaio Inox e in Bottiglia

Numero Di Bottiglie Prodotte: 33.333

Colore: Rosso Rubino

Profumo: piacevoli profumi di piccoli frutti rossi

Sapore: caldo e avvolgente sapido ed armonico

Abbinamenti: Primi piatti con sughi a base di carne o di funghi e con carni bianche e rosse in genere

Temperatura di Servizio: 16/18 °C

Conti Ducco

Via degli Eroi, 70 - Franzione Camignone
25050 Passirano (BS) Italia

tel. +39 030 6850566 - fax +39 0306850586

info@contiducco.it - www.contiducco.it