



UBERTI

Viticoltori dal 1793 in Erbusco

CURTEFRANCA ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti di proprietà dell'Azienda Uberti nei comuni di Erbusco e Adro.

UVE IMPIEGATE: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Barbera

TECNICA DI PRODUZIONE:

Le uve vengono vendemmiate in tempi diversi in base al loro grado di maturazione, il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo che varia da 12 a 16 giorni circa.

Il taglio viene fatto a freddo sui vini e le percentuali, pur rispecchiando il disciplinare di produzione,

variano anch'esse di anno in anno in base alle migliori qualità.

Il vino prima di essere imbottigliato rimane a riposare in grandi botti di rovere per un periodo variabile da 12 a 24 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso con accentuati riflessi aranciati.

Profumo etereo, con ampio bouquet (viola).

Sapore asciutto, vellutato delicatamente amarognolo e goudronné.

Gradazione alcolica 12,50%.

Acidità totale 5,50

Servirlo a temperatura non superiore a 18°C, sopporta lungo invecchiamento oltre i 10 anni se conservato in ambiente ideale.

Adatto per arrostiti, cacciagione in genere.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia 0,750 lt.