

Curtefranca rosso

CARATTERISTICHE

L'affinamento viene fatto per l'80% in vasca d'acciaio inox e per il restante 20% in barrique.

Prodotto da annate meno favorevoli alla maturazione in pianta, di conseguenza dal colore rosso meno intenso e dal gusto decisamente corto, morbido, sciolto e soffice (molto beverino).

Gradazione alcolica 12,5% vol.

COME SI DEGUSTA

Grazie alla minore intensità di aromi non ha bisogno di caraffa (decanter) ma di un semplice calice "a tulipano".

Stappare a temperatura attorno ai 16-18°C.

COME SI CONSERVA

Per una corretta conservazione le bottiglie vanno tenute coricate, affinché il tappo rimanga umido ed espanso e pertanto garantisca la tenuta, al buio e al fresco, a temperatura costante fra 10-15°C e un'umidità intorno al 70-75%.

ABBINAMENTI

È particolarmente indicato a tutto pasto, con piatti dal sapore meno deciso, carni magre, paste al forno e risotti.

