

TERRE DI FRANCIACORTA ROSSO

1997
doc vqprd

Ca' del Bosco

TERRE DI FRANCIACORTA
Denominazione di Origine Controllata

1997



F
A
C
T
I
C
E

IMBOTTIGLIATO DAL VITICOLTORE CA' DEL BOSCO S.P.A.
AZIENDA AGRICOLA - ERBUSCO (ITALIA)

0,750 l

PRODOTTO IN ITALIA

13% vol.

NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE

UVE
VENDEMMIA
RESA MEDIA PER HA.
DATI ANALITICI DELL'UVA

Cabernet Sauvignon 37%, Cabernet Franc 17%, Merlot 18%, Nebbiolo 16%, Barbera 12%
Dal 26 settembre al 20 ottobre 1997 con meticolosa selezione manuale dei grappoli prima della spremitura
92 q.li, 62 hl.

VINIFICAZIONE

Zuccheri: Cab. S. 22,0%; Cab. F. 21,9%; M. 22,4%; N. 21,66%; B. 21,32%
Acidità totale: Cab. S. 6,20‰; Cab. F. 6,40‰; M. 6,00‰; N. 8,40‰; B. 10,00‰
pH: Cabernet Sauv. 3,40; Cabernet Franc 3,38; Merlot 3,44; Nebbiolo 3,20; Barbera 3,15
Macerazione a contatto con le bucce: Cabernet Sauvignon 25 giorni, Merlot 25 giorni, Cabernet
Franc 21 giorni, Nebbiolo 19 giorni, Barbera 17 giorni. Al termine della fermentazione alcolica,
avvenuta in vasche d'acciaio termocondizionate, si è proceduto al taglio dei 5 vini, ottenendo
la "massa" definitiva. La maturazione è avvenuta in botti di rovere di piccola e grande capacità
per un periodo di 16 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGL.

Febbraio - marzo 1999
Alcool: 13,0% vol.; Acidità volatile: 0,47‰; Acidità totale: 5,58‰; pH: 3,53

Colore rosso rubino granata con vivida sfumatura viola. Profumo ampio, fresco e prorompente, caratterizzato dal gradevole impatto olfattivo dei sentori di frutta rossa, tra i quali si evidenziano la ciliegia, il lampone e la prugna. Nel sottofondo si avverte anche una leggera sfumatura di erbaceo. In bocca si conferma esuberante e vinoso, con buona struttura; si ripetono le note di frutta fresca già percepite al naso (ciliegia soprattutto) con un delicato tocco di legno; è un vino morbido e persistente.