



GRADONI



**CURTEFRANCA DOC
GRADONI - ROSSO**

D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà siti sulla collina Madonna della Rosa in Monticelli Brusati.

UVE

30% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot.

RESA PER ETTARO

60/80 Q.li/Ha.

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.000 piante/ha a cordone speronato.

CONDUZIONE DEL VIGNETO

Inerbimento controllato totale. Concimazione organica con i residui degli sfalci sui filari e sulle scarpate senza apporto di concimazioni minerali.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Collinare - terrazzato con muri a secco (non si effettua alcuna lavorazione meccanica); piena esposizione a Mezzogiorno; terreno costituito da marne calcaree e argille sedimentarie ricche di fossili e di microelementi.

VENDEMMIA

Autunnale per esaltare la formazione degli zuccheri e degli aromi varietali. Vendemmia manuale e in cassetta, con cernita delle uve sulla vite.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e ammostatura in recipienti di acciaio. Fermentazione e macerazione con le bucce per periodi molto lunghi, con ripetute follature giornaliere.

AFFINAMENTO

In barrique per 18 mesi. Imbottigliamento e periodo minimo di affinamento in bottiglia di 18 mesi.

DISPONIBILE NELLE VERSIONI

Bottiglia 0,75 l - Magnum 1,5 l

PERIODO OTTIMALE DI BEVA

Dalla messa in vendita è garantita una lunga e positiva evoluzione. Un vino quindi di grande longevità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Il profumo è ampio, di frutti di bosco, confettura, liquirizia e spezie. Il gusto è morbido, pieno, ben strutturato, complesso e persistente. Ottimo accompagnamento con selvaggine, arrostiti e brasati.

VILLA FRANCIACORTA

Via Villa, 2 - 25040 Monticelli Brusati (BS) - T. +39 030.652329 | F. +39 030.6852305 - info@villafranciacorta.it

www.villafranciacorta.it - f villa.franciacorta @CantinaVilla



GRADONI

**CURTEFRANCA DOC
GRADONI - RED WINE**

D.O.C.

PRODUCTION ZONE

Franciacorta (Brescia), from proprietary vineyards located on the Madonna della Rosa hill in Monticelli Brusati.

BLEND

30% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot.

YIELD PER HECTARE

60/80 Quintals / Ha.

PLANTING DENSITY

4.000 vines per hectare, trained to the spurred cordon system.

VINEYARD MANAGEMENT

Complete, sown ground cover. Organic fertilizers using the cuttings from mowing on the rows and on the banks, without adding mineral fertilizers.

TERRAIN CHARACTERISTICS

A terraced hillside with mortarless retaining walls (machines are not used in this vineyard); exposure to the south; the terrain consists of calcareous marls and clayey sediments rich in fossils and microelements.

HARVEST

In Autumn, to maximize sugar contents and varietal aromas. The harvest is done by hand, with selection of the grapes on the vines.

VINIFICATION

Destemming and pressing in steel tanks. Fermentation followed by a very long period of maceration on the skins, with several pushdowns per day.

AGING

In barriques for 18 months followed by bottling and at least 18 months of bottle aging.

AVAILABLE

In 0.75 l bottles. and 1.5 l Magnum.

BEST DRUNK

A long and positive evolution is guaranteed starting from release on the market. Therefore, this is a very long-lived wine.

TASTING NOTES AND FOOD-WINE PARING

Ample bouquet with forest berry fruit, jam, liquorice root and spice. On the palate it is soft and full, with good structure, and is complex and persistent. Excellent with game, roasts, and braised meats.

