

CURTEFRANCA BIANCO DOC CURTEFRÁNCA

Uvaggio	Chardonnay 100%
Origine	Adro, Capriolo, Cazzago San Martino, Erbusco
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa
Densità di impianto	3000 - 5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	22 anni
Periodo di vendemmia	Agosto
Vinificazione	Selezione manuale delle uve
	Pressatura soffice
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
Primo Affinamento	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox
	Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Stabilizzazione	7 mesi, 100% in acciaio
	Statica a freddo



750ml

Il colore è giallo lucente con tenui riflessi dorati, il naso è ricco, con note evidenti di frutta esotica, fiori bianchi che conferiscono al vino una gradevole sensazione di freschezza e, in sottofondo, un tono di tabacco, mandorla dolce e vaniglia. Al palato è sapido con tracce di minerali e il gusto evidenzia una vivace fragranza e una piacevole venatura acidula che prolunga la persistenza in bocca.

