



Curtefranca Bianco

CURTEFRANCA BIANCO DOC 2017

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Colore giallo paglierino. Vino dal carattere molto fresco. Al naso ha decise note di fiori bianchi e in bocca presenta una grande sapidità

VARIETÀ

80% Chardonnay 20% Pinot Bianco

ALTEZZA VIGNETI

250 m.s.l.m.

SUOLO

Calcareo Agilloso

PERIODO VENDEMMIA

Prima decade di settembre con raccolta manuale

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot impianto a 5.000 ceppi /ettaro

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

6 mesi in vasca d'acciaio

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspapigiatura l'uva viene fatta fermentare in vasche d'acciaio.

La fermentazione a contatto con le bucce ha una durata di 10 giorni circa e durante questo periodo a intervalli regolari vengono fatti i rimontaggi del mosto per favorire l'estrazione del colore.

Ogni vigneto viene vinificato separatamente dagli altri e al termine della fermentazione il vino viene travasato in barriques dove riposa per 12 mesi.

Al termine dell'affinamento i vini dei diversi vigneti vengono assemblati e si procede all'imbottigliamento.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

60.000 da litri 0,75

15.000 da litri 0,375