



Curtefranca Bianco

CURTEFRANCA BIANCO DOC

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

VINIFICAZIONE

L'uva a grappolo intero viene pressata con una pressa pneumatica a pressioni molto delicate. Durante la vinificazione vengono separati i mosti in due frazioni: mosto fiore, che ha le caratteristiche qualitative migliori e che viene utilizzato per la produzione di Franciacorta e mosto di seconda spremitura che non viene destinato all'imbottigliamento. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C. Il vino base riposa in vasca fino alla primavera successiva alla vendemmia.

VARIETÀ

80% Chardonnay - 20% Pinot Bianco

ALTEZZA VIGNETI

250 m.s.l.m.

PERIODO VENDEMMIA

Prima decade di settembre con raccolta manuale

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot impianto a 5.000 ceppi / ettaro

INVECCHIAMENTO

6 mesi in vasca d'acciaio

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

60.000 da litri 0,75 - 15.000 da litri 0,375



FERGHETTINA



FERGHETTINA
CURTEFRANCA

BIANCO