

Curtefranca Bianco

Curtefranca DOC 2012

Ca' del Bosco

Il Curtefranca Bianco è un Curtefranca Doc prodotto nei vigneti del comune di Passirano di Ca' del Bosco, è un vino che esprime l'essenza della filosofia dell'azienda, che punta all'armonia e all'integrità dei propri vini. Grazie al lavoro ed al rispetto della tradizione messi in atto nella lavorazione di questo vino, fa sì che questo sia un vino ricco di virtù tanto da esserne riconosciuto a livello internazionale.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Curtefranca

Denominazione DOC

Annata 2012

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Lombardia

Localizzazione Passirano

Vitigno Chardonnay 80% ;pinot bianco 20%

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Colore paglierino chiaro con evidenti riflessi verdolini

Gusto Il sapore è secco, ma non decisamente secco, di buona struttura, saporito, sostenuto da una succosa acidità agrumata. Si ribadiscono gli aromi di frutta, tropicale soprattutto, già percepiti al naso. Il retrogusto lascia una gradevole sensazione di arancia

Profumo Profumo molto fresco e fragrante, accattivante, ricco di numerosi sentori fruttati e floreali tra i quali si distinguono nettamente la mela golden, la pera, la susina, l'ananas e le note agrumate di cedro, limone e pompelmo

Abbinamenti Primi con pesce, secondi piatti di pesce

Temperatura di servizio 8° - 10° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi I vini di Veronelli Migliori assaggi

DATI DI PRODUZIONE

Età ceppi 20 - 27 anni

Resa per ettaro 4.400 litri per ettaro

Epoca vendemmia Seconda decade di agosto

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione in tini d'acciaio termocondizionati, alla temperatura di 18 - 20°C

Affinamento Affinamento in bottiglia 6 mesi

