

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, sapido, 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

