



## CURTEFRANCA BIANCO

Questo vino è ottenuto da uve provenienti dai nostri vigneti di media-alta collina, con prevalente esposizione a Sud dove è possibile raggiungere gradazioni ed armonie nel più rispettoso equilibrio.

Il sistema di allevamento è il Guyot bilaterale con densità di circa 5.500 piante per ettaro.

La vendemmia avviene solo a completa maturazione del frutto.

Applichiamo la più classica tecnologia dei vini bianchi, con una leggera macerazione a bassa temperatura del mosto, a contatto con le bucce. Le uve utilizzate sono: Chardonnay 95% e Pinot Bianco 5%.

### COLORE:

giallo paglierino brillante.

### PROFUMO:

intenso e fragrante. Nettissime le sensazioni floreali prima ancora che fruttate; note di lavanda e salvia seguono in successione sentori di frutta bianca.

### SAPORE:

sapore asciutto, armonico. Nerbo saldo e stoffa elegante. Eccellente la corrispondenza floreale ed aromatica tra le sensazioni olfattive e gustative.

### LONGEVITA':

2-3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

