



VIGNA DORATA  
FRANCIACORTA



## CURTEFRANCA BIANCO

DENOMINAZIONE DEL VINO: *Curtefranca Bianco*

VITIGNI: *Chardonnay 100%*

TIPOLOGIE DI TERRENO: *Morenico alluvionale con epoca di formazione media, profondo: la tessitura e franco-sabbiosa, il sasso morenico e frequente o molto frequente.*

VIGNA DI PROVENIENZA: *“Campo Sala” in localita Sala, comune di Cazzago San Martino.*

ESPOSIZIONI ED ALTITUDINE: *sud/ovest in leggera pendenza, a 250 m s.l.m.*

RESA IN UVA: *80 q.li/ettaro*

DATA DI VENDEMMIA: *Fra la fine di agosto e i primi di settembre; la raccolta avviene a mano nelle ore fresche del mattino.*

VINIFICAZIONE: *Dopo pressatura soffice, i mosti migliori vengono fatti fermentare in vasche in acciaio a temperature controllata mai superiore ai 18°. I mosti vengono lasciati per 6 mesi sui lieviti di fermentazione. L’imbottigliamento viene effettuato nella tarda primavera successiva alla vendemmia.*

CARATTERISTICHE: *Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo fruttato, elegante, sentori agrumati uniti a frutti tropicali. Sapore ricco, persistente fresco e piacevole; di buona struttura.*



0,75 l

