



# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Curtefranca
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Lombardia
<b>Localizzazione</b>	Passirano
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 80% ;pinot bianco 20%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore paglierino chiaro con evidenti riflessi verdolini
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	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
<b>Abbinamenti</b>	Primi con pesce, secondi piatti di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	8° - 10° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** I vini di Veronelli Migliori assaggi

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Età ceppi</b>	20 - 27 anni
<b>Resa per ettaro</b>	4.400 litri per ettaro
<b>Epoca vendemmia</b>	Seconda decade di agosto
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	in tini d'acciaio termocondizionati, alla temperatura di 18 - 20°C
<b>Affinamento</b>	Affinamento in bottiglia 6 mesi

