



RIO FUS Bianco

Curtefranca Bianco D.O.C.

Vendemmia : 2012

Tipologia : Bianco fermo

Uvaggio: 100% Chardonnay

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.

Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.

Comune di Gussago - altitudine 200 m s. l. m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18Kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento : In vasca d'acciaio per 6 mesi a contatto con il lievito. Segue un periodo di 3 mesi di maturazione in bottiglia prima della resa in commercio.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 12,50 % vol

Acidità Totale 5,50 g/l

Zuccheri residui 4,2 g/l

Produzione : 9.000 bottiglie/anno

Note organolettiche :

Colore : Giallo Paglierino

Profumo : Intenso ed equilibrato, spiccano note di frutta matura.

Sapore : Vellutato ed armonico, caratterizzato da una buona sapidità e persistenza.

Temperatura di servizio : 10-12°C

Formato bottiglia : 0,75 l

Formato cartone : 6 bottiglie