



LINEA VETUS **Bianco**

Curtefranca Bianco D.O.C.

Vendemmia : 2011
Tipologia : Bianco fermo
Uvaggio: 100% Chardonnay

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m 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 : 70 q.li/ha - 50 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 8 mesi a contatto con il lievito. il 30% delle uve fermenta e affina per 8 mesi in barriques di rovere francese. In primavera si esegue il bland e l'imbottigliamento. Segue un periodo di 3 mesi di maturazione in bottiglia prima della resa in commercio.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici
Alcol 13,00 % vol
Acidità Totale 5,60 g/l
Zuccheri residui 3,8 g/l
Produzione : 2.200 bottiglie/anno

Note organolettiche :

La parziale vinificazione in legno dello Chardonnay dona al vino delicate note di vaniglia ed un corpo interessante.

Profumo : Ricco ed evoluto, con note derivanti da un lungo affinamento in bottiglia sui lieviti.

Sapore : Secco, sapido, con un piacevole acidità che lo rende persistente ed asciutto.

Formato bottiglia : 0,75 l
Formato cartone : 6 bottiglie