



formati

0.75 l

Curtefranca DOC Bianco “Campolarga”

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Annata: 2008

Vitigni: Chardonnay e Pinot Bianco

Prodotto per la prima volta nel: 1973 (con il nome “Campolarga” dall’annata 2008)

Produzione media annuale di bottiglie: 15.000

Collocazione geografica delle uve ed esposizione: Nel cuore della nostra proprietà, con esposizione Est - Sud/Est

Tipologia terreno: Ondulazioni interne all’anfiteatro morenico, di medio impasto, sciolto e mediamente calcareo

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 90 quintali di uva per ettaro = 58 ettolitri per ettaro

Vendemmia: Vendemmia manuale in cassette avvenuta fra fine agosto e i primi di settembre 2008

Vinificazione: Pressatura pneumatica, con separazione della prima e seconda spremitura, debourbage di 12 ore a 13° C; fermentazione a temperatura controllata con inoculo di fermenti selezionati. Terminata la fermentazione alcolica, viene in parte indotta la fermentazione malolattica.

Maturazione ed Affinamento: Sui lieviti fino a febbraio 2009 in vasche di acciaio inox, filtrato ed imbottigliato, resta due mesi minimo in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.