



formati

0.75 l

## Curtefranca DOC Bianco “Campolarga”

---

**Gradazione alcolica:** 12 % vol.

**Annata:** 2013

---

**Vitigni:** Chardonnay e Pinot Bianco

---

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

---

**Produzione annuale di bottiglie:** 10.000

---

**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 e Guyot

**Resa per ettaro:** 85 quintali di uva per ettaro = 51 ettolitri per ettaro

**Vendemmia:** Vendemmia manuale in cassette avvenuta nella prima decade di settembre 2013.

**Vinificazione:** Pressatura pneumatica, decantazione di 12 ore a 15°C, fermentazione a temperatura controllata con inoculo di lieviti selezionati. Terminata la fermentazione alcolica, viene in parte indotta la fermentazione malolattica.

**Maturazione ed Affinamento:** Sui lieviti fino a gennaio 2014 in vasche di acciaio inox, filtrato ed imbottigliato, resta due mesi minimo in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.