



formati

0.75 l



Curtefranca DOC Bianco “Campolarga”

Gradazione alcolica: 12 % vol.

Annata: 2014

Vitigni: Chardonnay e Pinot Bianco

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

Produzione annuale di bottiglie: 20.000

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: 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 2014.

Prima vendemmia certificata biologica

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 2015 in vasche di acciaio inox, filtrato ed imbottigliato, resta due mesi minimo in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.