



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

CURTEFRANCA BIANCO DOC CAMPOLARGA 2015

Dall'unione di Chardonnay e Pinot Bianco un calice paglierino luminoso, con fragranze fruttate di polpa di mela e susine con una nota esotica di ananas fresco e bergamotto. Delicate sfumature di fiori di campo e timo annunciano un sorso secco segnato da una piacevole acidità di agrumi con un brioso tocco sapido.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DELLE UVE: Nel cuore della Franciacorta, 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 2015. Seconda 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 2016 in vasche di acciaio inox, filtrato ed imbottigliato, resta due mesi minimo in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

VITIGNI: Chardonnay e Pinot Bianco.

PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL: 1973 (con il nome "Campolarga" dall'annata 2008).

0,75lt 15.000

