



# SANTA LUCIA

FRANCIACORTA



## CURTEFRANCA DOC BIANCO

**DENOMINAZIONE:** Curtefranca DOC

**UVE:** 100% Chardonnay

**VIGNETI:** Le uve provengono da diversi vigneti dislocati su vari comuni della Franciacorta ad una altezza media di 250 m.s.l.m. Età media delle piante: 10 anni

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot a 5000 ceppi/ha

**VENDEMMIA:** Manuale con selezione dei grappoli e trasporto in piccole cassette a partire dall'ultima settimana di Agosto

**VINIFICAZIONE:** Dopo la soffice pressatura delle uve, i mosti fermentano in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 16-18°C mantenendo ogni vigneto separato dagli altri. Segue poi un affinamento sulle fecce fini fino alla primavera successiva alla vendemmia, quando i vini ottenuti dai diversi vigneti sono assemblati per l'imbottigliamento.

**ALCOOL:** 12%

**DESCRIZIONE:** Colore giallo paglierino. Vino dal carattere fresco ed elegante, dotato di buona sapidità. Al naso è leggermente fruttato con decise note di fiori bianchi.

