



CorteBianca

NATURALE COME LA VITA

Bianca - Riserva CorteBianca Dosaggio zero



Colore

Paglierino carico.

Perlage

Continuo e persistente. Spuma fine, compatta e cremosa.

Profumo

Di frutta delicatamente matura leggermente appassita (ananas e albicocca), di pesca gialla ben matura, di arancia tarocco candita, di piccoli frutti rossi, di fiori bianchi e gialli appena appassiti (caprifoglio, helichrysum, tiglio e acacia), di pan brioscè, di torrone vanigliato. Una leggera nota di boisè che ben si amalgama con la complessa e matura aromaticità.

Sapore

Armonico ed elegante, con una fresca vena acida che si sposa perfettamente con la struttura importante del vino, sapido e di grande ampiezza e lunghezza. Nel retrogusto ritornano le note iniziali di frutta leggermente appassita (agrumi e pesca gialla) di arancio candito, con una mandorla e nocciola tostate, con un finale da miele di agrume e vaniglia.

Abbinamenti

Crostacei, pesci di acqua dolce, sia in bianco che al cartoccio, pollame grasso (cappone) o con associazioni ardite con selvaggina da piuma (beccaccia, beccaccino e quaglia), o con formaggi anche stagionati.

Annata	2012
Uve	Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione	6 mesi in vasche inox e Barrique
Affinamento	almeno 60 mesi sui lieviti
Alcol	12,5%
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Vigneti di provenienza	CorteBianca
Tipologia del terreno	Morenico
Sistema di allevamento	Guyot
Numero ceppi per ettaro	6.250
Resa per ettaro	70 quintali

Bianca
RISERVA CORTEBIANCA 2012

Elaborato da CorteBianca - Provaglio d'Iseo - Prodotto in Italia

Preservare un microcosmo rispettandone la natura, e considerare il vigneto come un ecosistema interrelato alle altre forme di vita vegetali e animali: questo per noi significa produrre vino in modo naturale.

www.corte-bianca.it

Alc. 12,5% vol. 750ml e

CONTIENE SOLFITI
CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE

VINO BIOLOGICO

IT BIO 015 1717