



Corte Bianca

NATURALE COME LA VITA

Corte Bianca Extra Brut Millesimato 2011 - "Tempo Evolutivo"

Colore

Paglierino carico.

Spuma

Fine, compatta, cremosa e persistente.

Perlage

Continuo con catenelle molto ravvicinate.

Profumo

di grande eleganza e complessità, ricco di sentori di frutta matura e frutti rossi; di fiori bianchi e gialli: dall'acacia al gelsomino dal caprifoglio al tiglio, di miele di agrumi e acacia, leggermente balsamico, vanigliato e di pan brioche.

Sapore

Attacco elegante, armonico e con una fresca vena acida che si sposa perfettamente con la struttura del vino, molto sapido quasi salino, di grande ampiezza e persistenza.

Abbinamenti

Frutti di mare (ostriche in particolare), crostacei, pesci di lago, di fiume e di mare (da lessati, al cartoccio, fino a brodetti, pollame grasso (cappone) o con associazioni più azzardate caviale e selvaggina da piuma (beccaccia, beccaccino e quaglia).

Annata	2013
Uve	Chardonnay 95%, Pinot nero 5%
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione	6 mesi in vasche inox
Affinamento	54 mesi sui lieviti
Alcol	12%
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Vigneti di provenienza	Corte Bianca
Tipologia del terreno	Morenico
Sistema di allevamento	Guyot
Numero ceppi per ettaro	6.250
Resa per ettaro	80 quintali



FRANCIACORTA
Corte Bianca
 TEMPO EVOLUTIVO
 EXTRA BRUT 2011

Corte Bianca

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO 2011

54 MESI DI AFFINAMENTO SUI LIEVITI
E UN LUNGO **TEMPO EVOLUTIVO** IN BOTTIGLIA

www.corte-bianca.it

Prodotto da Corte Bianca
Provaglio d'Iseo, Italia
Prodotto in Italia
Bottiglie prodotte: 4000
Allevamento: Guyot



VINO BIOLOGICO

Organismo di Controllo
autorizzato dal MIPAAF
IT BIO 009
Agricoltura UE
Operatore controllato n.B451

CONTIENE SOLFITTI
CONTIENE SOLFITTES
ENHANTI SOLFITTE

750ml e



Alc. 12,5% vol

VINO
BIOLOGICO



IT BIO 015 1717