

Corte Bianca

NATURALE COME LA VITA

Corte Bianca Essente

Colore

Giallo paglierino scarico.

Perlage

Spuma: Persistente, compatta e cremosa.

Bolla: molto fine, continua e persistente.

Profumo

Con note di frutta bianca e gialla appena immatura, sentori di fiori: dall'acacia agli agrumi e con una leggera percezione di magnolia grandiflora. Note mielate (acacia e tiglio), e con una leggera vena speziato/balsamica (menta e basilico greco) e di frutta secca (nociola e mandorla). Chiusura finale di crosta di pane biscottato e dolci vanigliati con note di marmellata di agrumi (arancio).

Sapore

Di ottima consistenza e pastosità, molto sapido e con una bella vena acidula ben amalgamata con la struttura potente del vino, lungo, persistente e con un finale di grande morbidezza e di grande finezza. Retrogusto: riflette e conferma la percezione al naso e in bocca, si avverte inoltre un leggero sentore vegetale/fruttato di pera e mela immatura

Abbinamenti

Ostriche, crostacei, pesci di lago e di fiume (persico dorato, luccio in insalata, storione, boccalone); pesci di mare in generale bolliti o con sughi bianchi; salumi di ogni tipologia dalla mortadella e prosciutto cotto, ai salumi d'oca; carni bianche di corte in generale come coniglio, pollo e faraona.



Uve	Chardonnay 50%, Pinot nero 25%, Pinot bianco 20%, Erbammat 5%
-----	---

Dosaggio Zero

Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
---------------	---

Maturazione	6 mesi in vasche inox
-------------	-----------------------

Affinamento	29 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	70 quintali
-----------------	-------------

Quantità prodotta	5000 bottiglie
-------------------	----------------

Corte Bianca
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

Prodotto da IT BS/0145
Provaglio d'Iseo - Italia.
Distribuito da EFFETTI srl
Provaglio d'Iseo - Italia
Prodotto in Italia
www.corte-bianca.it

CONTIENE SOLFITI
CONTIENE SOLFITES
ENTHÄLT SULFITE

750ml e 8 051040 360090 Alc 12% vol

BOTTIGLIA: GL 70 BACCOLLA VETRO CAPSULA: CALU 80 BACCOLLA ALLUMINIO
TAPPO SOSPESO FOR ST1 BACCOLLA DECORATA CASSETTA: FE 40 BACCOLLA VETRO E LATTINE VERIFICA LE REPRESSIONI DEL TUO COMUNE

VINO BIOLOGICO
IT-BIO-015
AGRICOLTURA ITALIA



Corte Bianca

NATURALE COME LA VITA

Corte Bianca Rosé

Millesimato 2018

Colore

Rosa con leggera nuance ramata
tipico varietale da Pinot nero.

Spuma

Molto fine, compatta e con ottima persistenza.

Perlage

Piccolissime perle molto ravvicinate a formare un perlage continuo e finissimo.

Profumo

Di piccoli frutti rossi e neri maturi (lampone, mirtillo rosso, marasca, fragolina di bosco (immatura) di mele rossa acida antiche e frutti di sambuco lievemente immaturi, con delicate e ben presenti note speziate ed agrumate, leggero aroma di mandorla e nocciola tostate

Sapore

Di ottima struttura e finezza, con un equilibrato rapporto tra il corpo e l'acidità che fa presagire ad una lunga durata del prodotto. Asciutto e persistente con una buona mineralità.

Retrogusto

Rafforza la percezione di frutti rossi e neri piccoli e grandi, di fiori rossi, di mela e con una piacevole percezione di mandorla, noce.

Abbinamenti

Salumi di manzo e d'oca, pasta in generale (cucina tradizionale) e paste con sugo rosso di pesce di lago (tinca, carpa), soubise di vongole e cozze, brodetto di pesce, piccola cacciagione di piuma.

Annata	2018
Uve	Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione	6 mesi in vasche inox
Affinamento	38 mesi sui lieviti
Alcool	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	70 quintali



FRANCIACORTA

Corte Bianca

ROSÉ 2018

Corte Bianca

FRANCIACORTA ROSÉ EXTRA BRUT MILLESIMATO 2018

Prodotto da IT BS/5145
Provaglio d'Iseo - Italia.
Distribuito da EFFETI srl
Provaglio d'Iseo - Italia
Prodotto in Italia
www.corte-bianca.it

CONTIENE SOLFITTI
CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE

750ml e



Alc 12% vol

VINO BIOLOGICO
IT-BIO-015
AGRICOLTURA ITALIA

BOZZALAN 20.70 BOZZALTA VETRO COSSILA CALUO BOZZALTA ALLUMINO
SPINO SUGHERO 20.70 BOZZALTA VETRO CASSINETA FESIO BOZZALTA VETRO E LATTE
VERIFICA LE DIMENSIONI DEL TUO COMUNE

VINO
BIOLOGICO



IT BIO 015 1717

Corte Bianca

NATURALE COME LA VITA

Corte Bianca Satén

Millesimato 2017

Colore

Giallo paglierino con leggera sfumatura verdognola.

Perlage

Fine, continuo e persistente, spuma compatta e fine.

Profumo

Di frutta delicatamente immatura (ananas, banana, pera, albicocca) con una leggera vena vegetale (erba appena tagliata, menta e basilico), di fiori bianchi (agrumi, magnolia grandiflora e acacia), di pan brioche leggermente vanigliato, crema di nocciola e delicatamente mielato.

Sapore

Di ottima consistenza e armonicità, con una fresca vena acida che si sposa perfettamente con la struttura del vino, sapido e di grande finezza. Retrogusto di notevole piacevolezza con note di frutta fresca, secca dolce e miele.

Abbinamenti

Ostriche, crostacei, pesci di lago e di fiume (lucio, storione, boccalone) sia bianco che in cartoccio, salumi d'oca e coniglio.

Annata	2017
Uve	Chardonnay 100%
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione	6 mesi in vasche inox
Affinamento	36 mesi sui lieviti
Alcool	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



Corte Bianca
FRANCIACORTA BRUT SATÉN MILLESIMATO 2017
www.corte-bianca.it

Prodotto da IT BS/5145 di Provaglio d'Isèo - Italia. Distribuito da EFFETI srl Provaglio d'Isèo - Italia. Prodotto in Italia. Bottiglie prodotte: 3000

VINO BIOLOGICO
Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF IT BIO 015 - Agricoltura UE Operatore controllato n. 1717

CONTIENE SOLFITI
CONTIENE SULFITES
ENTHÄLT SULFITE

750ml e 8 051040 360038 Alc. 12% vol

