

CorteBianca

NATURALE COME LA VITA

## CorteBianca Extra Brut

Millesimato 2011

### Colore

Paglierino con riflessi verdognoli.

### Spuma

Compatta, cremosa e persistente.

### Perlage

Continuo con catenelle molto ravvicinate e con bolla finissima.

### Profumo

di grande eleganza e complessità, si presenta ricco di sentori di frutta appena matura (albicocca e pesca bianca, ananas, mela verde e pera) e frutti rossi: dal mirtillo e ribes rossi al lampone; di fiori bianchi e gialli: dall'acacia al gelsomino dal caprifoglio al tiglio, di miele di agrumi e acacia, leggermente balsamico di menta e basilico, lievemente vanigliato e di pan brioche.

### Sapore

Ottima consistenza e cremosità, attacco elegante, armonico e con una fresca vena acida che si sposa perfettamente con la struttura del vino, che gli dà una grande prospettiva di longevità, molto sapido quasi salino, di grande ampiezza e persistenza.

### Retrogusto

Complesso, si ritrovano alcune con note del profumo, di frutto fresco (pesca bianca, albicocca e pera), con una delicata presenza di mandorla e nocciola, con un finale leggermente mielato da fiore di agrume, una leggera tostatura e di vaniglia.

### 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) o il tipico spiedo bresciano.

Annata	2011
Uve	Chardonnay 95%, Pinot nero 5%
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione	6 mesi in vasche inox
Affinamento	almeno 24 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	90 quintali



FRANCIACORTA

CorteBianca

EXTRA BRUT

CorteBianca

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO 2011

Prodotto da CorteBianca - Provaglio d'Iseo - Italia  
Prodotto in Italia - Allevamento: Guyot

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



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

www.corte-bianca.it  
CONTIENE SOLFITI  
CONTAINS SULPHITES  
ENTHÄLT SULFITE

750ml e

Alc. 12,5% vol



IT BIO 009 B451