



# Corte Bianca

NATURALE COME LA VITA

## Corte Bianca Extra Brut



### Colore

Oro pallido brillante.

### Perlage

Continuo e persistente con bolla finissima, spuma compatta e cremosa.

### Profumo

Di frutta delicatamente immatura (ananas, mango e albicocca), di pesca bianca ben matura, di piccoli frutti rossi (lampone e mirtillo rosso), di fiori bianchi e gialli (caprifoglio, tiglio e acacia), di pan biscotto leggermente vanigliato, di gelatina di agrume (arancio amaro) e delicatamente mielato.

### Sapore

Attacco elegante, armonico e con una fresca vena acida che si sposa perfettamente con la struttura del vino, sapido e di grande ampiezza e lunghezza. Retrogusto complesso con note di frutto fresco (agrumi e pesca bianca), con una delicata presenza di mandorla fresca e nocciola, con un finale leggermente mielato da agrume e vaniglia.

### Abbinamenti

Frutti di mare, crostacei, pesci di lago e di fiume, sia bianco che in cartoccio, pollame grasso (cappone) o con associazioni più azzardate, caviale e selvaggina da piuma (beccaccia, beccaccino e quaglia).

Annata	N.V.
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	Corte Bianca
Tipologia del terreno	Morenico
Sistema di allevamento	Guyot
Numero ceppi per ettaro	6.250
Resa per ettaro	90 quintali

*Corte Bianca*  
FRANCIACORTA EXTRA BRUT

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  
Agricoltura UE  
IT BIO 009 - Operatore controllato n° B451

[www.corte-bianca.it](http://www.corte-bianca.it)

750ml e CONTIENE SOLFITI  
CONTAINS SULPHITES  
ENTHÄLT SULFITE Alc. 12,5% vol

VINO BIOLOGICO



IT BIO 009 B451