



CorteBianca

NATURALE COME LA VITA

Bianca - Riserva CorteBianca

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. La sua morte: pane appena sfornato e mortadella.



| | |
|-------------------------|---|
| Annata | 2008 |
| 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 | 80 quintali |

Bianca
FRANCIACORTA RISERVA CORTEBIANCA
DOSAGGIO ZERO 2008

Prodotto da CorteBianca
Provaglio d'Isèo - Italia
Prodotto in Italia

Bottiglie prodotte: 1300
Allevamento: Guyot

www.corte-bianca.it

CONTIENE SOLFITI
CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE

Alc. 12,5% vol

Franciacorta
DOCG

VINO BIOLOGICO
Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF - Agricoltura UE
IT BIO 009 - Operatore controllato n° 3451

VINO BIOLOGICO

IT BIO 009 B451