

DAL 1793

UBERTI

VITICOLTORI IN ERBUSCO



Curtefranca

CURTEFRANCA DOC BIANCO

Identità:

Pinot Bianco 20% e Chardonnay 80%
Vigneti nei comuni di Erbusco e Adro
Terreni collinari di origine morenica,
ricchi di scheletro e di minerali, asciutti,
ben esposti e sempre ventilati.
Età media delle viti oltre i 10 anni.

Vinificazione:

Dopo una rigorosa selezione ed una
leggera pressatura delle uve
Chardonnay e Pinot Bianco, il mosto
fermenta in vasche di acciaio ad una
temperatura controllata tra i 18-20°C.
L'imbottigliamento avviene dopo un
affinamento di circa 8 mesi, in sole
vasche di acciaio.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 lt