

BOSIO



CURTEFRANCA

D.O.C.

BIANCO

DESCRIZIONE:

Di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli, presenta un olfatto franco, intenso, persistente, con aromi fini ed eleganti al sentore di pesca, agrumi e fiori bianchi. Mediamente strutturato, con una buona vena acidica, presenta buona persistenza e sapidità.

UVAGGIO:

Chardonnay 95%, Pinot Bianco 5%

RESA/HA: 45 hl

VINIFICAZIONE:

Le uve sono sottoposte a una pressatura soffice e successiva fermentazione alcolica in vasche in acciaio inox a temperatura controllata; affinamento in vasca per circa 8 mesi e successivo imbottigliamento.

ABBINAMENTO:

Primi piatti, carni bianche e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C

