



# UBERTI

*Viticoltori dal 1793 in Erbusco*

## **CURTEFRANCA BIANCO**

**ZONA DI PRODUZIONE:** colline di Franciacorta nei terreni di proprietà dell'Azienda Uberti.

**UVE IMPIEGATE:** Pinot Bianco e Chardonnay.

### **TECNICA DI PRODUZIONE:**

Dalla leggera pressatura delle uve Chardonnay e Pinot Bianco rigorosamente selezionate, si ottiene il mosto che fermenterà in contenitori di acciaio inox a una temperatura controllata di 18-20°C. Il vino verrà imbottigliato circa 8 mesi dopo.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore giallo paglierino, con ben delineati riflessi verdognoli.  
Profumo intenso e persistente, con sfumature verso l'aromatico.  
Sapore pieno, ampio, elegante.  
Gradazione alcolica 12%.  
Acidità totale: 6

Servirlo freddo 10°C.

Adatto come aperitivo, ben si accompagna ad antipasti e piatti a base di pesce.

### **FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia 0,750 lt.