



UBERTI

Viticoltori dal 1793 in Erbusco

CURTEFRANCA BIANCO MARIA MEDICI

ZONA DI PRODUZIONE: colline di Franciacorta (mt. 250 s.l.m.)
situate nel Comune di Erbusco, nei terreni di proprietà dell'Azienda Uberti.

UVE IMPIEGATE: Chardonnay.

TECNICA DI PRODUZIONE:

Ottenuto da uve Chardonnay rigorosamente selezionate, viene vinificato parte in acciaio e parte in tini di rovere.
Solo dopo 24 mesi di affinamento sarà messo in bottiglia e la risultante sarà un giusto equilibrio tra profumi e corpo del vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino intenso con spiccati riflessi verdognoli.
Profumo ampio e persistente, si avverte ancorché si stanno riempiendo i bicchieri.
Sapore: essendo vino di corpo, dà una sensazione di notevole Pienezza, ben sorretta da una giusta acidità.
Gradazione alcolica 12,5%.
Acidità totale: 6

Va servito piuttosto fresco: 12°C.

Può sopportare l'invecchiamento se conservato in condizioni ottimali.
Accompagna tutto il pasto, fatta eccezione per i piatti a base di selvaggina e arrostiti di carni rosse.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia 0,750 lt. e Magnum 1,50 lt.