

Curtefranca D.O.P. Bianco “Il Castelletto”

Il Castel Faglia Curtefranca Bianco è prodotto esclusivamente con uve Chardonnay (90%) e Pinot Bianco (10%).

Il profumo è invitante, caratteristico floreale di fiori delicati.

Il sapore è equilibrato ha struttura e freschezza, con aromi di frutta a polpa bianca.

Ha colore bianco paglierino con riflessi verdi.

Territorio

- Zona della Franciacorta, a sud del lago d'Iseo
- Collinare e sassoso di origine morenica recente

Vinificazione

- Vendemmia precoce da metà agosto
- Raccolta manuale in cassette
- Pressatura soffice delle uve

Fermentazione

- A freddo in vasche inox

Servire a temperatura di 4/6 ° C.

