



Curtefranca Bianco

Denominazione di origine controllata

Uvaggio: Chardonnay: 90%, Pinot Bianco 10%.

Colore: tenuemente giallo con vaghi riflessi verdognoli.

Profumo: delicato, primaverile, di verdi intensità.

Sapore: fresco, fruttato.

Accostamenti gastronomici: si abbina ottimamente ad antipasti, piatti di pesce, carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Gradazione alcolica: 12,5°