



Silvestre 2018 Curtefranca Bianco

Denominazione di origine controllata

Uvaggio: Chardonnay: 85%, Pinot Bianco 15%.

Vigneti: Le uve provengono da due vigneti di età media di 25 anni entrambi nella località Colzano dei comuni di Capriolo ed Adro.

Resa per Ettaro: La resa media per ettaro è di 8.000 kg di uva.

Vinificazione: la vendemmia avviene a completa maturazione delle uve che per questa annata è ricorsa nei primi giorni di settembre. Le uve vengono selezionate a mano e quindi pressate a meno di una atmosfera al fine di garantire l'ottenimento di sole prime frazioni di mosto. Dopo la lenta fermentazione a temperatura controllata il vino viene mantenuto per sei mesi a contatto con i lieviti. L'80% viene affinato in acciaio mentre il 20% in piccole botti di rovere di secondo passaggio. Le due frazioni vengono quindi assemblate senza aver fatto la fermentazione malolattica all'inizio della primavera.

Gradazione alcolica: 12,50

Altri dati analitici: Acidità Totale 5,60 Acidità Volatile 0,23 - PH 3,16.