



**FRANCIACORTA**

## Curtefranca Bianco



*Varieties of grapes: 50% Chardonnay, 50% Pinot Bianco*

*Land composition: Moraine*

*Harvest: Manual in boxes of 14 kg*

*Yield per hectare: 9.500 kg / 6.000 liters*

*Vinification: the grapes harvested separately brought to the cellar in a maximum time of 2 hours of collection, pressing the whole grape, must cooling to 14°C and settling.*

*Then it brings the must in fermentation with selected yeasts at a temperature of 18°C for one week in a steel tank, and then take place two transfer ports and a slight clarification and filtration and cold stabilization.*

*The wine is bottled in late spring.*

*Refinement: 7 month in steel*

**Varietà delle uve: Chardonnay 50%, Pinot Bianco 50%**

**Composizione terreni: Morenico**

**Vendemmia: Manuale in cassette da 14 kg**

**Resa per ettaro: 9.500 kg / 6.000 litri**

**Vinificazione: le uve raccolte separatamente arrivano in cantina in un tempo massimo di 2 ore dalla raccolta, pressatura dell'uva intera, raffreddamento del mosto a 14°C e decantazione statica. Poi si porta il mosto in fermentazione con lieviti selezionati ad una temperatura di 18°C per una settimana in vasca di acciaio, 2 travasi e una leggera chiarifica, filtrazione e stabilizzazione a freddo. Il vino viene imbottigliato in tarda primavera.**

**Affinamento: in acciaio per 7 mesi**

Azienda agricola CASCINA SAN PIETRO

Via Alessandrini 2 - 25046 Calino di Cazzago S.M. - BS

Tel e Fax 035/912448 - info@cascinaspietro.it www.cascinaspietro.it