



TENUTA
MARTINELLI

CURTÈ **CURTEFRANCA BIANCO**

UVE:

Chardonnay

VINIFICAZIONE:

Uve in piena maturità e vendemmiate a mano vengono pressate sofficientemente. La fermentazione in legno in ambiente climatizzato permette di creare un prodotto complesso e ricco per tutto l'inverno e parte della primavera. Imbottigliato sosta alcuni mesi in cantina per completare l'affinamento.

COLORE:

Giallo dorato con riflessi verdi

OLFATTO:

Fine ed elegante. Note di boisé ben integrate alla polpa gialla matura della pesca.

GUSTO:

Strutturato e grasso. Colpisce la freschezza unita alla mineralità.

ABBINAMENTI:

Vino di spessore che si accompagna con antipasti di salumi. Perfetto con una lasagna vegetariana, grigliate di pesce e carni giovani.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

