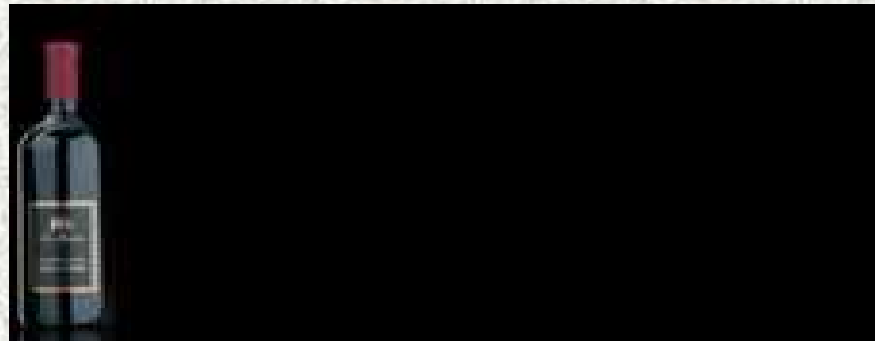


Curtefranca

Le colline del **Franciacorta**, mitigate dalla vicinanza del Lago di Iseo e dalle correnti d'aria che scendono dalla Valcamonica, sono il teatro per la produzione di un vino apprezzato dall'antichità. Basta solo indicare l'origine geografica per conferire a questi vini tutte le loro pregiate caratteristiche.

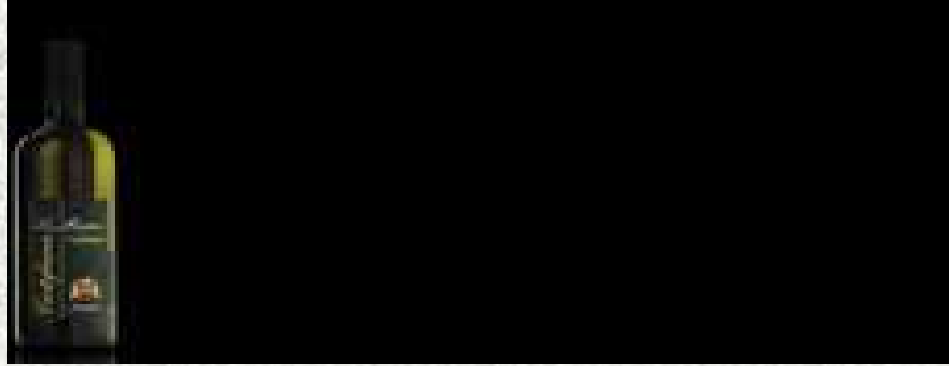


Curtefranca rosso doc



Le principali caratteristiche sono il colore rosso vivace, con riflessi violacei rubino brillanti; di sapore asciutto, vinoso e fruttato. . Il Curtefranca Rosso con menzione Vigna identifica un prodotto superiore, con rese inferiori e tempi di affinamento più lunghi rispetto al Curtefranca; si distingue dai prodotti “base” perché derivando da un unico vigneto identificato sulle mappe catastali da un preciso toponimo, rispecchia le peculiarità di uno specifico vigneto. E’ immesso al consumo dopo due anni dalla vendemmia con almeno 8 mesi di invecchiamento in legno e 6 di affinamento in bottiglia. Di colore granato, vellutato ed intenso, con una gradazione minima di 12 gradi. **Abbinamenti:** Primi piatti con sughi a base di carne; con carni bianche, carni rosse o selvaggina se invecchiato.

Curtefranca bianco doc



Il vino che ne deriva è di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, di gusto particolarmente delicato. Il sapore è asciutto, fresco e vellutato. La gradazione minima è di 11 gradi.

Il Curtefranca DOC Bianco con menzione Vigna identifica un prodotto superiore, con rese inferiori e tempi di affinamento più lunghi rispetto al Curtefranca; si distingue dai prodotti “base” perché derivando da un unico vigneto identificato sulle mappe catastali da un preciso toponimo, rispecchia le peculiarità di uno specifico vigneto. Matura per almeno 12 mesi e lungamente affinato in bottiglia; acquista così particolare importanza e sprigiona profumi di fiori e di frutta particolarmente intensi, caratteristici e fini. La gradazione minima è di 12 gradi. **Abbinamenti:** Antipasti, salumi, pesci in generale, primi piatti tradizionali e, se affinato in legno, ottimo accostamento anche con i piatti più importanti accompagnati a salse.