



## CA'DEL BOSCO CORTE DEL LUPO CURTEFRANCA BIANCO D.O.C., ITALIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco

**Varietades:** 80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco.

**Alcohol:** 13,0%

**Vinificación:** Para este vino se utiliza únicamente el mosto flor, aproximadamente  $\frac{1}{4}$  del cual se añeja en barricas de roble pequeñas, utilizadas el año anterior para Chardonnay. El mosto restante se fermenta en depósitos de acero. Tras 8 meses de crianza sobre sus lías, sin fermentación maloláctica, se ensamblan las dos fracciones. Luego, el vino se embotella por gravedad, de la manera más natural.

**Capacidad de Guarda:** 5 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 6 a 8 °C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color pajizo claro con reflejos verdosos.



Muy fresco y fragante, atractivo, rico en muchas notas frutales y florales entre las que se distinguen claramente la manzana golden, pera, ciruela, piña y notas cítricas de lima, limón y pomelo. De fondo un agradable matiz de tilo en flor.



Seco, pero bien estructurado, con cuerpo, respaldado por una jugosa acidez cítrica. Reitera los aromas de frutas, tropicales especialmente pronunciados en nariz. El retrogusto deja una agradable sensación de naranja amarga.



Se recomienda acompañar con atipasto, entradas, pescado y carnes blancas frías.



# Ca'delBosco

### Metodo Ca' del Bosco

Encapsula nuestra idea del Metodo Franciacorta. Una idea personal, quizás incluso romántica. Significa abrazar la excelencia en el vino, la integridad del territorio y el respeto por la tradición. Para nosotros, el respeto por la tradición significa una mejora continua y no volver nunca a la genérica y quizás más bien árida celebración de la memoria. Uniendo la modernidad y el pasado.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)