

CASCINA SANPIETRO



CURTEFRANCA BIANCO

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.

VARIETIES OF GRAPES: Chardonnay 50%, Pinot Bianco 50%

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.

Azienda Agricola CASCINA SAN PIETRO

Via Alessandrini 2 - 25046 Calino di Cazzago S.M. - BS - Tel: 035-912448
info@cascinaspietro.it - www.cascinaspietro.it