

# Curtefranca Doc Bianco Palanca



TIPO DI TERRENO	MORENICO ANTICO / FRANCO FRANCO-ARGILLOSO
TIPO DI UVE	CHARDONNAY / PINOT BIANCO
RESA PER ETTARO	95 Q.LI
VENDEMMIA	MANUALE IN CASSETTA / PERIODO META' SETTEMBRE
GRADO ZUCCHERINO UVE	19,00 / BABO
MATURAZIONE VINO	VASCHE ACCIAIO
COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO	Variegato e pieno di sentori floreali
SAPORE	Delicato ma di corpo
ABBINAMENTI	Primi piatti, pesce e formaggi delicati
DATI ANALITICI:	
- ALCOOL	12,5 % vol.
- ACIDITA' TOTALE	5,60 gr/lt
- ESTRATTO SECCO	19,70 gr/lt
- Ph	3,28

SOIL	ANCIENT MORAINIC / LOAM CLAY-LOAM
GRAPES	CHARDONNAY / PINOT BIANCO
YIELD PER HECTARE	9.5 TONS
HARVEST	BY HAND / MID SEPTEMBER
GRAPE SUGAR CONTENT	19.00 / BABO
MATURATION	STEEL VATS
COLOUR	Straw with greenish tints
BOUQUET	Varied with flowery scents
FLAVOUR	Delicate but full
SUITABLE FOR	First courses, fish and delicate cheeses
TECHNICAL DATA:	
- ALCOHOL CONTENT	12.5 % vol.
- TOTAL ACIDITY	5.60 g/l
- DRY EXTRACT	19.70 g/l
- pH	3.28



Tenute La Montina  
Via Baiana 17 · 25040 Monticelli Brusati (BS)  
Tel 030.653278 Fax 030.6850209  
info@lamontina.it · www.lamontina.it