

**Denominazione di Origine Controllata:**  
Curtefranca bianco

**Uve:** 100% Chardonnay

**Gradazione alcolica:** 13°


### SCHEDA ORGANOLETTICA

**Colore:** giallo paglierino con un bellissimo riflesso oro

**Profumo:** ha marcati sentori fruttati che ricordano la pesca e leggere note di mango finali e di vaniglia che lo rende accattivante

**Sapore:** sensazione molto corposa quasi da masticare per quanto è denso, con delle note che ricordano come al naso la tostatura ma anche la frutta esotica

**Temperatura di servizio:** si gusta al meglio sui 12 gradi

 **Consigli per l'abbinamento:**  
*piatti molto saporiti di pesce come la gallinella e il pesce azzurro in genere. Ottimo anche con una zuppa di pesce*

## "BIANCO DELLA SETA" CURTEFRANCA BIANCO DOC



Formati: 0,75 lt