



## CURTEFRANCA UCCELLANDA

Questo vino ha origine da uve provenienti dalla vigna denominata Uccellanda, coltivata totalmente a Chardonnay, in frazione Nigoline, nel Comune di Cortefranca, ad una quota altimetrica media di 300 metri s.l.m. I filari sono disposti parallelamente alle curve di livello, in numero variabile a seconda della profondità delle terrazze, la superficie totale del vigneto è 4.14 ettari. Il substrato è costituito da depositi glaciali ricchi in carbonato, caratterizzati da granulometrie prevalentemente sabbioso-limose con ghiaie, compattati dal carico prodotto dal ghiacciaio. Si possono riconoscere due tipologie principali di suoli:

a) quelli grigio scuro caratteristici della gran parte del versante, da moderatamente profondi a sottili (zona interna del terrazzo), ben drenati, molto calcarei, con tessitura sabbiosa o franco-sabbiosa e scheletro frequente o abbondante

b) quelli più profondi, molto evoluti, con forte inerzia termica, non calcarei, franco fini che si trovano nelle piccole placche colluviali

La raccolta avviene a perfetta maturazione dopo un'attenta selezione in pianta. Il mosto fermenta e poi matura per dodici mesi in pièces da 228 litri. Imbottigliato nella seconda primavera successiva alla vendemmia, sosta ulteriori sei mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Ha colore giallo con riflessi dorati; profumo ampio, elegante, suadente di leggera vaniglia, in armonioso equilibrio con sentori di golden, mela cotogna e frutta matura. Sapore ricco di eleganza, di morbidezza, di struttura, e razza con lunga persistenza e sensazione aromatica.

Servire a 12 °C.

