



TERRE D'AENÒR

GRADI DI STILE



## Curtefranca DOC Bianco È Nori

### UVAGGIO

100% Chardonnay.

### COLORE

Colore paglierino intenso, con lampi di oro verde, a presagire futura evoluzione.

### BOUQUET

Profumo invitante, con immediata percezione floreale, il glicine e l'ibisco si alternano al tiglio, continuando su toni di gelée all'arancia, miele di fioriture montane e essenza di bergamotto. Molto elegante la tostatura, che si manifesta con aromi di malto d'orzo e lieve torba.

### GUSTO

Il sorso è di buona struttura, mantiene fragranza e croccantezza, esprimendo piena salinità. Il finale richiama la susina, il pompelmo e ricordi di bulbi e radici. Il palato viene avvolto dalla tessitura garbata ed elegante. Non va servito troppo freddo, ma intorno ai 10-11°C, per esaltarne appieno la complessità degli aromi, in un calice piuttosto capiente.

### ABBINAMENTI

Sfruttando la salinità e gli aromi di bocca croccanti e freschi può esaltare preparazioni che rimandano alla dolcezza degli ingredienti, come legumi, cereali, crostacei e tuberi. Gli antipasti a base di molluschi e crostacei e con creme di ceci, fagioli o patate saranno una gioia per il palato. Attendendolo un paio d'anni potrà occupare il centro di un pasto abbinato a tranci di pesce al forno con erbe aromatiche.

### POTENZIALE EVOLUTIVO

3-4 anni.

### POTENZIALE DI CONSERVAZIONE

7-8 anni.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

### SOLFOROSA

< 65 mg/L.

### AFFINAMENTO

Parziale fermentazione e successiva maturazione per un periodo pari a 8 mesi in piccoli carati di rovere.

