



CONTI DUCCO  
*Franciacorta*



*Zerocinquanta  
Curtefranca*  
d.o.c. bianco 0,50 l

**V**ino di altissima qualità ottenuto attraverso la pratica della criomacerazione, dove la freschezza e gli aromi floreali dominano incontrastati. Rappresenta il massimo potenziale delle uve Chardonnay.

---

**Tipologia:** Curtefranca d.o.c. Bianco

---

**Varietà:** Chardonnay

---

**Resa Per Ettaro Media:** 80 Q.Li

---

**Vinificazione:** Macerazione a Freddo, Vinificazione a Temperatura Controllata

---

**Affinamento:** 3 Mesi in Bottiglia

---

**Numero Di Bottiglie Prodotte:** 33.333

---

**Colore:** Giallo Paglierino

---

**Profumo:** Fruttato

---

**Sapore:** Equilibrato, Fresco

---

**Abbinamenti:** Piatti delicati

---

**Temperatura di Servizio:** 10/12 °C

**Conti Ducco**

Via degli Eroi, 70 - Franzione Camignone  
25050 Passirano (BS) Italia

tel. +39 030 6850566 - fax +39 0306850586

info@contiducco.it - www.contiducco.it