

carsico

CURTOMARTINO BIANCO



VARIETÀ DELLE UVE



Primitivo

GRADO ALCOLICO 12% Vol

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine agosto

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte in cassette, sostano per una notte in cella frigorifera per preservarne freschezza e integrità. La mattina successiva vengono sottoposte a una pigiatura soffice, senza alcuna macerazione sulle bucce. Il mosto fiore viene quindi chiarificato tramite decantazione statica a freddo per 36–48 ore a 10 °C. Dopo la separazione dalle fecce grossolane, la fermentazione alcolica si svolge a temperatura controllata (14 °C) per circa 20 giorni. La fermentazione avviene esclusivamente in acciaio, mentre l'affinamento prosegue in anfore in gres porcellanato sulle fecce fini per circa 4 mesi. Durante questa fase vengono effettuati bâtonnage regolari, utili a proteggere il vino dalle ossidazioni e a incrementarne complessità e struttura. Terminato l'affinamento, il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per circa 2 mesi prima della messa in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino molto tenue. Al naso si esprime con note di frutta a polpa bianca e delicati richiami floreali. Al palato è fresco, equilibrato, con buona sapidità e un finale piacevolmente fruttato. Intrigante.

VARIETAL



Primitivo

ALCHOL CONTENT 12% Vol

HARVEST PERIOD

Late August

VINIFICATION PROCESS

The grapes, harvested in crates, are left overnight in a refrigerated cell to preserve their freshness and integrity. The following morning, they undergo gentle pressing without any skin maceration. The free-run must is then clarified through static cold settling for 36–48 hours at 10°C. After separation from the coarse lees, alcoholic fermentation takes place at a controlled temperature (14°C) for approximately 20 days. Fermentation occurs exclusively in stainless steel, while aging continues in porcelain stoneware amphorae on fine lees for about 4 months. During this phase, regular bâtonnage is carried out, helping to protect the wine from oxidation while enhancing its complexity and structure. Once aging is complete, the wine is bottled and allowed to rest for approximately 2 months before release.

TASTING NOTES

Very pale straw yellow in color. On the nose, it expresses notes of white-fleshed fruit with delicate floral hints. On the palate, it is fresh, well-balanced, with good salinity and a pleasantly fruity finish. Intriguing.