

VIGNA DELLE GRAZIE

BIANCHELLO DEL METAURO DOC



Zona di produzione: Comune di San Costanzo, località Stacciola. Provincia di Pesaro –Urbino. Regione Marche – Italia.

Designazione: Bianchello del Metauro DOC

Vitigno: Biancame

Vigneto: Vigna di circa 40 anni.

Superficie: 1,5 ha

Sesto d'impianto: 3 x 1

Altitudine: 200 mt slm

Esposizione: Sud – Est

Forma di allevamento: impianto a spalliera con potatura a cordone speronato

Epoca di raccolta: terza decade di settembre

Metodologia di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse, selezione delle uve in vigna mediante diradamento e varie fasi di raccolta.

Tipologia terreno: medio impasto – argilloso.

Resa per ettaro: 60 q.li x Ha.

Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli interi, decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Sosta sulle fecce fini.

Affinamento: 3/4 mesi in tini di acciaio, 2 mesi in bottiglia

Titolo alcolometrico: 12% – 13%

Temperatura di servizio: 12° in calici di media ampiezza

Abbinamenti: Perfetto sia come aperitivo che a tutto pasto; accompagna squisitamente le preparazioni a base di pesce tipiche della costa marchigiana; da accostare anche ai formaggi freschi ed ai salumi del territorio.



ESAME VISIVO

Cristallino, Giallo paglierino con riflessi verdognoli



ESAME OLFATTIVO

Note di fiori bianchi, sambuco, acacia e biancospino; frutta fresca, albicocca e pesca. Finale di agrumi, arancia, pompelmo.



ESAME GUSTATIVO

Secco, caldo, morbido, di buona freschezza e mineralità.



320 8419306
340 5798044



info@cantinasorrigo.it
www.cantinasorrigo.it.



Strada Le Grazie 30
San Costanzo
61039 (PU).

