

# BARRITO

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:** 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.

**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 in botti piccole per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

**Affinamento:** affinamento in piccole botti di rovere per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

**Titolo alcolometrico:** 13% – 14%

**Temperatura di servizio:** 12° in calici di media ampiezza

**Abbinamenti:** accompagna preparazioni di carne e di pesce anche complesse; si accosta perfettamente anche a salumi e formaggi, anche stagionati, del territorio.



## ESAME VISIVO

Cristallino, Giallo dorato



## ESAME OLFATTIVO

Fiori e frutta a polpa gialla di buona intensità;  
Note speziate, vaniglia su tutte.



## ESAME GUSTATIVO

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



320 8419306  
340 5798044



info@cantinasorrigo.it  
www.cantinasorrigo.it.



Strada Le Grazie 30  
San Costanzo  
61039 (PU).

