

LIETO FINE

VINO DA UVE STRAMATURE



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

Designazione: Vino da uve stramature.

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: In base alle condizioni meteo e di qualità delle uve, si cerca il più possibile di posticipare la raccolta.

Metodologia di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse.

Tipologia terreno: medio impasto – argilloso.

Resa per ettaro: 60 q.li x Ha.

Vinificazione: subito dopo l'arrivo in cantina, i grappoli vengono accuratamente disposte in piccole cassette, che vengono poi impilate in luogo ventilato per il successivo appassimento.

Pressatura soffice e fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 6 mesi in tini di acciaio, 24 mesi in barrique di rovere.

Titolo alcolometrico: 15%

Temperatura di servizio: 10°÷12°C

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



ESAME VISIVO

Brillante, Giallo oro carico con riflessi ambrati.



ESAME OLFATTIVO

Miele di castagno, dattero e frutta esotica disidratata. Lieve nota di etereo.



ESAME GUSTATIVO

Dolce ma non stucchevole, di buona freschezza. Leggerissima nota balsamica.



320 8419306
340 5798044



info@cantinasorrigo.it
www.cantinasorrigo.it.



Strada Le Grazie 30
San Costanzo
61039 (PU).

