

# TENUTA 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@cantinasorrico.it  
www.cantinasorrico.it.



Strada Le Grazie 30  
San Costanzo  
61039 (PU).

