

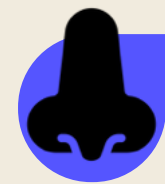


# SCHEDA TECNICA

**Zona di produzione:** Comune di San Costanzo, località Stacciola. Provincia di Pesaro Urbino. Regione Marche – Italia.  
**Designazione:** Bianchello del Metauro DOC Superiore  
**Vitigno:** Biancame (Bianchello del Metauro)  
**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 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.  
**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 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.

# TECHNICAL SHEET

**Production area:** Municipality of San Costanzo, Stacciola. Province of Pesaro Urbino. Marche Region – Italy.  
**Designation:** Bianchello del Metauro DOC Superiore  
**Vine variety:** Biancame (Bianchello del Metauro).  
**Vineyard:** approximately 40-year-old vineyard.  
**Area:** 1,5 ha  
**Plant spacing:** 3 x 1  
**Altitude:** 200 meters above sea level  
**Exposure:** East  
**Training method:** espalier system with spurred cordon.  
**Harvest period:** third ten days of September.  
**Harvest method:** grapes harvested by hand in small crates, selection of the grapes in the vineyard through thinning and various phases.  
**Soil type:** Medium texture – clay  
**Yield per hectare:** 60 quintals per hectare.  
**Vinification:** soft pressing of whole bunches, cold static decantation of the must. Temperature-controlled fermentation in stainless steel. Aged on the fine lees.  
**Aging:** in small oak barrels for 12 months. Aged in bottle for 3 months.  
**Alcohol content:** 13% – 14%  
**Serving temperature:** 12° in medium-sized glasses.  
**Pairing suggestions:** it pairs well with even complex meat and fish dishes; it also pairs perfectly with local cured meats and cheeses, even mature ones.



**VISUAL EXAMINATION**  
Crystalline, golden yellow



**OLFACTORY EXAMINATION**  
Flowers and yellow-fleshed fruit of good intensity; Spicy notes, especially vanilla.



**TASTE EXAMINATION**  
Dry, warm, smooth, with good freshness and flavor.