



SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Comune di San Costanzo, località Stacciola. Provincia di Pesaro Urbino. Regione Marche – Italia.
Designazione: vino da uve stramature.
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: Sud - Est
Forma di allevamento: impianto a spalliera con 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.



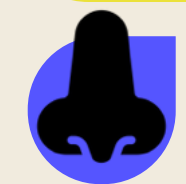
ESAME GUSTATIVO
Dolce ma non stucchevole, di buona freschezza. Leggerissima nota balsamica.

TECHNICAL SHEET

Production area: Municipality of San Costanzo, Stacciola. Province of Pesaro Urbino. Marche Region – Italy.
Designation: wine from overripe grapes.
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: South - East
Training method: espalier system with spurred cordon.
Harvest period: depending on the weather conditions and the quality of the grapes, we try to postpone the harvest as much as possible.
Harvest method: grapes harvested by hand in small crates.
Soil type: Medium texture – clay
Yield per hectare: 60 quintals per hectare.
Vinification: immediately upon arrival at the winery, the bunches are carefully arranged in small crates, which are then stacked in a ventilated area for subsequent drying. Soft pressing and fermentation in temperature-controlled steel vats.
Aging: 6 months in steel vats, 24 months in oak barriques.
Alcohol content: 15%
Serving temperature: 10°÷12°C
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
Brilliant, deep golden yellow with amber reflections.



OLFACTORY EXAMINATION
Chestnut honey, dates, and dried exotic fruit. A light, ethereal note.



TASTE EXAMINATION
Sweet but not cloying, with a lovely freshness. A very light balsamic note.

SorRico

www.sorrigo.com
info@cantinasorrigo.it
+39 320 8419306
+39 340 5798044

@cantinasorrigo
@cantinasorrigo

Strada Le Grazie 30 San Costanzo 61039 (PU)