

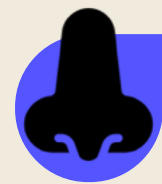


SCHEDA TECNICA

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

TECHNICAL SHEET

Production area: Municipality of San Costanzo, Stacciola. Province of Pesaro Urbino. Marche Region – Italy.
Designation: Bianchetto del Metauro DOC
Vine variety: Biancame (Bianchetto 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: 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: 3/4 months in steel vats, 2 months in bottle.
Alcohol content: 12% – 13%
Serving temperature: 12° in medium-sized glasses.
Pairing suggestions: perfect as an aperitif or throughout a meal; it pairs exquisitely with seafood dishes typical of the Marche coast. It also pairs well with fresh cheeses and local cured meats.



VISUAL EXAMINATION
Crystalline, straw yellow with greenish reflections



OLFACTORY EXAMINATION
Notes of white flowers, elderberry, acacia, and hawthorn; fresh fruit, apricot, and peach. Finishes with citrus notes, orange, and grapefruit.



TASTE EXAMINATION
Dry, warm, smooth, with good freshness, savory flavors, and minerality.