



SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Comune di San Costanzo, località Stacciola. Provincia di Pesaro Urbino. Regione Marche – Italia.
Designazione: Bianchetto del Metauro Spumante DOC
Vitigno: Biancame (Bianchetto del Metauro)
Vigneto: vigna di circa 10 anni.
Superficie: 1 ha
Sesto d'impianto: 2,8 x 1
Altitudine: 200 mt slm
Esposizione: Sud
Forma di allevamento: impianto a spalliera con potatura a Guyot
Epoca di raccolta: prima decade di Agosto
Metodologia di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse, selezione delle uve in vigna mediante diradamento.
Tipologia terreno: medio impasto – argilloso
Resa per ettaro: 80 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. Rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti in bottiglia per 18 mesi. Sboccatura e dosaggio BRUT.
Affinamento: 3 mesi in tini di acciaio, sosta per 18 mesi sui lieviti in bottiglia.
Titolo alcolometrico: 12,50% – 13,50%
Temperatura di servizio: 8° in calici a tulipano.
Abbinamenti: perfetto con antipasti di pesce e crostacei. Fritto di mare. Pesce marinato e crudo di mare. Salumi del territorio.



ESAME VISIVO
Brillante, giallo paglierino, bollicina fine e persistente.



ESAME OLFATTIVO
Fragranza caratteristica di crosta di pane e lieviti.
Nota lieve di crema pasticcera. Fiori bianchi, biancospino;
Note agrumate di pompelmo rosa.



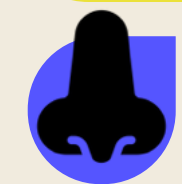
ESAME GUSTATIVO
Secco, caldo, morbido, di buona freschezza, sapidità e mineralità.

TECHNICAL SHEET

Production area: Municipality of San Costanzo, Stacciola. Province of Pesaro Urbino. Marche Region – Italy.
Designation: Quality Sparkling Wine.
Vine variety: Biancame (Bianchetto del Metauro).
Vineyard: approximately 10-year-old vineyard.
Area: 1 ha
Plant spacing: 2.8 x 1
Altitude: 200 meters above sea level
Exposure: South
Training method: espalier with Guyot pruning
Harvest period: first ten days of August
Harvest method: grapes harvested by hand in small crates, selection of the grapes in the vineyard by thinning.
Soil type: Medium texture – clay
Yield per hectare: 80 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. Secondary fermentation in the bottle and maturation on the lees in the bottle for 18 months. Disgorgement and BRUT dosage.
Aging: 3 months in stainless steel vats, 18 months on the lees in the bottle.
Alcohol content: 12.50% – 13.50%
Serving temperature: 8°C in tulip glasses.
Pairing suggestions: perfect with fish and shellfish appetizers. Fried seafood. Marinated and raw seafood. Local cured meats.



VISUAL EXAMINATION
Bright, straw yellow, fine and persistent bubbles.



OLFACTORY EXAMINATION
Distinctive aroma of bread crust and yeast.
Light notes of custard. White flowers, hawthorn;
Citrus notes of pink grapefruit.



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

SorRico

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

@cantinasorrigo
@cantinasorrigo

Strada Le Grazie 30 San Costanzo 61039 (PU)