

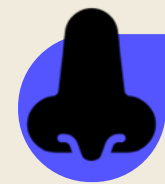


SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Comune di San Costanzo, località Stacciola. Provincia di Pesaro Urbino. Regione Marche – Italia.
Designazione: Marche Bianco IGT.
Vitigno: Verdicchio 90% Biancame 10%
Vigneto: giovane Vigna di Verdicchio
Superficie: 5 ha
Sesto d'impianto: 3 x 1
Altitudine: 200 mt slm
Esposizione: Sud
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: 6/8 mesi in tini di acciaio, 2 mesi in bottiglia
Titolo alcolometrico: 13% – 14%
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
Giallo paglierino con riflessi verdognoli.



ESAME OLFATTIVO
Note erbacee di fieno fresco e anice; floreale e fruttato con note di frutta croccante a pasta bianca ed agrumi.



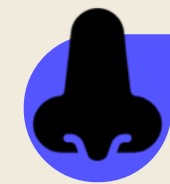
ESAME GUSTATIVO
Secco, caldo, morbido, di buona freschezza e mineralità.

TECHNICAL SHEET

Production area: Municipality of San Costanzo, Stacciola. Province of Pesaro Urbino. Marche Region – Italy.
Designation: Marche Bianco IGT.
Vine variety: Verdicchio 90% Biancame 10%
Vineyard: young Verdicchio vineyard
Area: 5 ha
Plant spacing: 3 x 1
Altitude: 200 meters above sea level
Exposure: South
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 of harvest.
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: 6/8 months in steel vats, 2 months in bottle.
Alcohol content: 13% – 14%
Serving temperature: 12° in medium-sized glasses.
Pairing suggestions: perfect as an aperitif or throughout a meal, it pairs exquisitely with the seafood dishes typical of the Marche coast. It also pairs well with fresh cheeses and local cured meats.



VISUAL EXAMINATION
Straw yellow with greenish reflections.



OLFACTORY EXAMINATION
Herbaceous notes of fresh hay and anise; floral and fruity with notes of crisp white fruit and citrus.



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