



BIANCHELLO

BIANCHELLO DEL METAURO DOC

Tipologia: vino bianco fermo

Prima annata di produzione: 2007

Zona di produzione: Prodotto in 18 comuni della Provincia di Pesaro-Urbino in prossimità del corso del fiume Metauro

Terreno: di medio impasto

Vitigno: Bianchello (autoctono)

Sistema di allevamento: Guyot, capovolto

Resa: 110 quintali uva per ettaro

Lavorazione: Raccolta manuale delle uve, pressatura soffice, fermentazione in acciaio svolta a temperatura controllata

Grado alcool: 12,5% vol

Colore: giallo paglierino tenue, con sfumature verdi

Profumo: Ricorda frutta fresca e fiori bianchi

Sapore: Secco, molto fresco e armonico; di grande beva

Abbinamenti: antipasti di mare delicati, pesci bolliti conditi con olio extravergine di oliva, ma anche con carni bianche non grasse

Temperatura di servizio: 10-12° C

Calice consigliato: vini bianchi