



## **Scheda tecnica:**

|                      |   |
|----------------------|---|
| Uve:                 | Incrocio Bruni 100%   |
| Vigneto:             | Monte San Vito (AN), Marche   |
| Superficie:          | 1.00 ha   |
| Esposizione:         | Nord  |
| Età del vigneto:     | 11 anni   |
| Terreno:             | argilloso-sabbioso  |
| Resa:                | 60 q.li per ettaro  |
| Vendemmia:           | esclusivamente a mano   |
| Epoca di vendemmia:  | inizio di Settembre   |
| Fermentazione:       | lieviti indigeni a 16-18° C   |
| Vinificazione:       | in botti d'acciaio a temperatura controllata                                |
| Maturazione:         | 10 mesi in botti d'acciaio a contatto con I propri lieviti di fermentazione |
| Affinamento:         | 2 mesi in bottiglia   |
| Certificazione:      | vino biologico  |
| Grado alcolico:      | 13,5%   |
| Serving temperature: | 12° C   |

## **Degustazione:**

|              |   |
|--------------|---|
| Colore:      | giallo paglierino brillante   |
| Bouquet:     | intenso e floreale, complesso e fine con note di pompelmo e bosso.                                |
| Gusto:       | molto fresco, morbido con un buon equilibrio e struttura.   |
| Abbinamento: | antipasti e primi piatti a tendenza dolce o leggermente speziati. Secondi a base di carne bianca. |

