



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:	14%
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.

