



Vigneti

Regione viticola: Marche.

Ubicazione: colline marchigiane.

Età: 10-30 anni.

Suolo: di origine sedimentario marino alluvionale, con prevalenza di argilla nelle zone più interne mentre prevalgono sabbia e pietra degradando verso la costa.

Esposizione ed altitudine: da nord-est a sud-ovest a 100/300 m.

Vitigni e Coltivazione

Uve: Trebbiano e Passerina.

Sistema d'allevamento: doppio guyot e doppio capovolto.

Densità d'impianto: 2000/3500 piante per ettaro.

Resa: 130/140 q. d'uva per ettaro.

Vinificazione

Vendemmia: a mano e a macchina.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Maturazione: in serbatoi d'acciaio, poi in bottiglia in magazzino termocondizionato.

Evoluzione

Va consumato preferibilmente giovane, nel pieno della sua freschezza, entro 2 anni dalla vendemmia.

Alcool **12,50% vol.**



giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdognoli.



delicate note di fiori bianchi si alternano a piacevoli sensazioni fruttate



equilibrato, di facile beva, fresco e sapido.



Ottimo come aperitivo, si abbina molto bene anche con gli antipasti all'italiana, pesce bianco e primi piatti delicati.

Temperatura servizio
10° C.