

S. ILARIO

BIANCHELLO DEL METAURO DOC

VIGNETO: podere di S. Ilario

GIACITURA: collinare

ESPOSIZIONE: sud est

ALTITUDINE: 300m slm

TERRENO: argilloso

INTERFILA: leguminose alternato ad inerbimento spontaneo

FORMA DI ALLEVAMENTO: sylvoz

ETÀ DELL'IMPIANTO: 25 anni

CONDUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATA

VITIGNO: biancame o bianchello 100%

VENDEMMIA: manuale in cassette da due quintali e raffreddamento delle uve prima della pressatura

VINIFICAZIONE: solo uva intera, pressatura soffice in atmosfera inerte e decantazione statica a freddo

MATURAZIONE: in acciaio per circa 3 mesi

Bottiglia 750 ml / Cartoni 6 e 12 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE: paglierino con vivaci riflessi verdolini, all'olfatto regala fragranze di salvia, camomilla, agrumi, cedro, gelsomino ed erba cedrina. Gusto con buona struttura e freschezza immediata, bilanciata morbidezza con componente glicerica. Sapido e verticale aromaticità agrumata.

ABBINAMENTI: Insalata di mare, pasta ceci e vongole, ravioli di ricotta con olio e parmigiano, frittata con asparagi, piacevole aperitivo.

