

ANDY

BIANCHELLO DEL METAURO DOC SUPERIORE

UVE: bianchetto 100%

VIGNETO: uve selezionate solo sui nostri impianti più vecchi
CONDUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATA

VENDEMMIA: manuale in cassette da due quintali,
crio-concentrazione delle uve prima della pressatura

FERMENTAZIONE: parte in cemento e parte in tonneau
nuovi di allier

MATURAZIONE: 6 mesi tonneau sul sedimento nobile
con batonage

Il vino non viene filtrato

AFFINAMENTO: 12 mesi di bottiglia

Servire ad una temperatura di circa 14°C in ampi calici

Bottiglie 750 ml / Cartoni da 6 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE: giallo dorato con velata smerigliatura, si apre un ventaglio olfattivo con note di rosa gialla, fiore di sambuco, mimosa, pesca, papaia, fiori di zagara, poi burro, cioccolata bianca, miele, vaniglia e mineralità argillosa.

Al palato subito morbido e caldo poi sapido e corposo con freschezza e persistenza finale con nota piacevole di cedro candito e mandorla dolce.

ABBINAMENTI: risotto con porcini e zafferano, ravioli al tartufo bianco pregiato, spaghetti all'astice, sgombrò al forno, rombo al forno con olive pomodorini e patate, formaggio in foglia di noce.

