

## S. ILARIO

### BIANCHELLO DEL METAURO DOC



#### VINO BIOLOGICO

**VIGNETO:** podere di S. Ilario

**GIACITURA:** collinare

**ESPOSIZIONE:** sud est

**ALTITUDINE:** 300m slm

**INTERFILA:** leguminose alternato ad inerbimento spontaneo

**ETÀ DELL'IMPIANTO:** 25 anni

**TERRENO:** argilloso

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** sylvoz

**UVE:** 100% biancame o bianchello

**TIPO DI CONDUZIONE:** biologica certificata

**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

**BOTTIGLIE PRODOTTE IN MEDIA:** 50.000

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.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C.



#### ORGANIC WINE

**INEYARD:** S. Ilario estate

**TYPE OF LAND:** hilly

**EXPOSURE:** South east

**HEIGHT:** 300m above sea level

**ROW SPACING:** leguminous crops alternating with spontaneous grassing

**AGE OF THE VINEYARD:** 25 years

**SOIL:** clayey

**TRAINING SYSTEM:** sylvoz

**GRAPES:** 100% biancame or bianchello

**ORGANICALLY GROWN VARIETIES**

**GRAPE HARVEST:** by hand in 0.2 ton cases and grapes and cooling down of the grapes before crushing

**VINIFICATION:** only whole bunches are made into wine, soft crushing under inert atmosphere and cold static settling

**AGEING:** in steel vats for about 3 months

**AVERAGE PRODUCED BOTTLES:** 50.000

750 ml bottle / 6 and 12 bottle cardboard boxes

**TASTING NOTES:** straw yellow with lively greenish highlights, aromas recalling sage, chamomile, citrus fruit, citron and lemon verbena on the nose. Good structure and immediate freshness on the palate, well-balanced smoothness with a glycerin component. Full-flavoured with a crescendo of citrus fruit aromas.

**FOOD PAIRINGS:** Seafood salad, pasta with chickpeas and clams, ricotta-stuffed raviolis dressed with oil and Parmigiano cheese, asparagus omelette, for pleasant aperitifs.

**SERVING TEMPERATURE:** 8-10°C.