

ANDY

BIANCHELLO DEL METAURO DOC SUPERIORE



VINO BIOLOGICO

VIGNETO: uve selezionate solo sui nostri impianti più vecchi

UVE: 100% bianchello

TIPO DI CONDUZIONE: biologica certificata

VENDEMMIA: manuale in casse 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

BOTTIGLIE PRODOTTE IN MEDIA: 7.000

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, sgombro al forno, rombo al forno con olive pomodorini e patate, formaggio in foglia di noce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C.



ORGANIC WINE

VINEYARD: only selected grapes from our oldest vineyards are used

GRAPES: 100% bianchello

ORGANICALLY GROWN VARIETIES

GRAPE HARVEST: by hand in 0.2 ton cases and grapes cooling before crushing

FERMENTATION: partly in concrete and partly in new Allier tonneau

AGEING: 6 month ageing in tonneau on noble sediments with "batonnage" (lees stirring). Wine is not filtered.

MATURATION: 12 months in the bottle.

AVERAGE PRODUCED BOTTLES: 7.000

750 ml bottle / 6 bottle cardboard boxes

TASTING NOTES: golden yellow with a slight opacity, it opens with a range of aromas recalling yellow rose, elderberry flower, mimosa, peach, papaya, orange blossom, then butter, white chocolate, honey, vanilla and clayey mineral notes. On the palate it is smooth and warm, then full-flavoured and full-bodied. Fresh and lingering on the finish with pleasant notes of candied citron and sweet almond.

FOOD PAIRINGS: risotto with porcini mushrooms and saffron, raviolis with prized white truffle, spaghetti with lobster, baked mackerel, baked turbot with olives cherry tomatoes and potatoes, cheese wrapped in walnut leaves.

SERVING TEMPERATURE: 14°C.