



Marche Bianco IGP

Uve	Trebbiano (70%), Pecorino (30%)
Zona di Produzione	Porto Sant'Elpidio
Altitudine	110 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Medio impasto
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	2.500 piante per ettaro
Vendemmia	Meccanica con inertizzazione dell'uva nella prima decade di ottobre
Vinificazione	Leggera macerazione pre fermentativa, pressatura soffice, impiego di lieviti selezionati
Affinamento	Affinamento in acciaio
Grado alcolico	12,5% vol.
Temperatura di servizio	8° - 10 °C
Bottiglie per cartone	6

Giallo paglierino tenue ma vivace. Elegante corredo olfattivo di acacia e gelsomino, insieme al fine agrumato.

Sorso pieno, pulito con morbidezze che si aprono lasciando spazio alla freschezza.

Si abbina con primi con verdure e pesci delicati.

