



DENOMINAZIONE

Marche IGT Bianco

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Piceno

SUPERFICIE VIGNETO

1 ettaro

VITIGNO COLTIVATO

Pecorino 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RESA PER ETTARO

90 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

A mano, con selezione delle uve.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a T° controllata

AFFINAMENTO

Minimo 6 mesi in vasche di acciaio e
minimo 2 mesi in bottiglia

CONTENUTO ALCOL

Alcol: 13,00% vol

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino brillante.

Aroma: floreale intenso e profumi di frutta
matura.

Gusto: buona acidità, molto succoso in
bocca e con note di aromaticità.

Abbinamenti: pesce a tutto pasto e piatti a
base di carni bianche.