



CHIARORO

Marche Bianco I.G.T.



TIPOLOGIE DI UVE: Pecorino 70% Trebbiano 30%

VIGNETO

0,7 ettari di vigneto in collina con esposizione Est-Sud-Est

densità di impianto: 3,00m x 2,00m

tipo di allevamento: cordone speronato, guyot

età media delle viti: 5/35 anni

TERROIR

questa è una vasta regione collinare.

tipologia di terreno: sciolto, argilloso, sabbioso

altitudine: 250/300m s.l.m.

VENDEMMIA

la raccolta è sempre effettuata a mano

durante il mese di Settembre.

RESA DEL VIGNETO

uve: 50q per ettaro

vino: 40q per ettaro

VINIFICAZIONE

tecniche di vinificazione biodinamiche.

FERMENTAZIONE

effettuata in vasche di acciaio inox per circa 10-15 giorni a contatto con le bucce.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

non svolta.

INVECCHIAMENTO

Effettuato in barriques per 12 mesi.

AFFINAMENTO

Effettuato in bottiglia per 4 mesi.

PRODUZIONE

primo anno: 2003

produzione media annua: 800 bottiglie

QUALITA' ORGANOLETTICHE

colore: giallo intenso

profumo: sentori di frutta a pasta gialla, come ananas e banana.

sapore: pieno, morbido ed elegante con una buonaspina dorsale di tannino.

SUGGERIMENTI

Servire a circa 10-12°C.

Ideale con carni e Piatti a base di pesce moloto elaborati.