



# BIANCO ASSOLUTO

BIANCHELLO DEL METAURO DOC

Alcool: 12,5 % vol

Acidita' Totale: 5,8 gr/ lt

Estratto secco: 20 gr/lt

Bottiglie: 0,75 l

Cartoni: 6 bottiglie

Temperatura media di servizio: 12°C

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

---

## Scheda Tecnica:

Età del vigneto: 9 anni

Vendemmia: II° decade di Settembre, a mano in cassette da 20 Kg.

Vinificazione: Pressatura soffice dei grappoli interi, fermentazione controllata in acciaio.

Affinamento: Su fecce fini fino a Marzo.

Terreno: Arenaria Gialla

Esposizione: Est

Altitudine: 120 m. slm

Longevità: 3/5 anni

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, consigliato con le crudità di mare.

Vino che esprime le caratteristiche del vitigno Bianchello vendemmiato a Settembre dona freschezza e piacevolezza in perfetto equilibrio.

---

## Note Organolettiche:

### VISTA

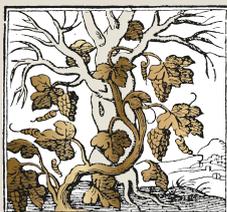
Color giallo paglierino.

### NASO

Presenta un bouquet fresco e fragrante con sentori di frutta a polpa bianca e erbe aromatiche.

### IN BOCCA

Ritroviamo la nota fruttata messa in evidenza da una piacevole sapidità. Fine, elegante e persistente.



CIGNANO

Via Ada Negri, 50 località Isola di Fano  
61034 Fossombrone (Pesaro Urbino) Marche ITALIA  
T: +39 0721 727124  
E: info@cantinacignano.it

[www.cignano.com](http://www.cignano.com)