



SAN LEONE

BIANCHELLO DEL METAURO DOC SUPERIORE

Alcool: 13 % vol

Acidita' Totale: 6 gr/ lt

Estratto secco: 22 gr/lt

Bottiglie: 0,75 l

Cartoni: 6 bottiglie

Temperatura media di servizio: 12°C

Sistema di allevamento: Doppio Guyot

Densità di impianto: 3500 piante per ettaro

Scheda Tecnica:

Età del vigneto: 26 anni

Vendemmia: 1° decade di Ottobre, a mano in cassette da 20 Kg.

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

Affinamento: Su lieviti fino a Marzo. Il 5% fermenta in piccole botti di rovere francese con battonage frequenti

Terreno: Medio impasto con interstrati di arenaria gialla.

Esposizione: Sud/Est

Altitudine: 180 m. s.l.m.

Longevità: 8/10 anni

Abbinamenti: Primi piatti della cucina di mare, funghi porcini e tartufo bianco pregiato.

Fin da subito la dimensione del vino si mostra superiore e regale, la consistenza ci racconta la struttura.

Prevalente morbidezza al palato ben supportata dalla presente spalla acida con finale lungo ed equilibrato.

Note Organolettiche:

VISTA

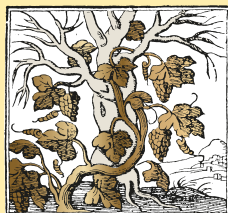
Color giallo paglierino brillante con riflessi verdi.

NASO

Si apre su note di frutta a polpa gialla classica alla quale si unisce una nota agrumata di pompelmo, giungendo su fiori di campo gialli.

IN BOCCA

E' equilibrato fine, elegante, sapido, di personalità dal sorprendente stato evolutivo.



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