

Montecariano

MADONNA DEL CARIANO BIANCO IGT



VITIGNO

Corvina e Corvinone 45%, Pelara 20%, Molinara 20%, altre varietà bianche 15%.

SUOLO

Calcareo-argilloso di origine quaternaria, ricco di componenti organiche e macroelementi.

VENDEMMIA

Raccolta a mano verso fine settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo una pigiatura soffice il mosto viene pulito tramite chiarifica statica a freddo e successivamente fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 20 giorni.

MATURAZIONE IN LEGNO

Con tecnica batonnage circa 4 mesi.

AFFINAMENTO

2 mesi in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Colore giallo paglierino lucente. Al naso presenta un bouquet floreale di gelsomino e sambuco a cui si intrecciano sentori di albicocca, pesca, con spezie sul finale. In bocca piacevolmente equilibrato, vino “sorbetto” dalla acidità fragrante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto per l'aperitivo, eclettico nell'abbinamento: crostacei, piatti a base di pesce, sformati, torte salate e formaggi.