



Vini & Cantine

scheda tecnica

# Auro



<i>nome</i>	Auro
<i>classificazione</i>	Bianchello del Metauro D.O.C. - Passito
<i>uve</i>	Bianchello 100%

## Note di degustazione

<i>colore</i>	giallo oro tendente all'ambrato
<i>profumi</i>	eleganti di confettura di fichi e nocciola
<i>gusto</i>	equilibrato, dolce e persistente
<i>abbinamenti</i>	formaggi di buona stagionatura e fine pasticceria secca
<i>gradazione</i>	da 16% vol.
<i>acidità</i>	5 gr./l.

## Territorio di produzione

<i>ubicazione</i>	Colline di Montemaggiore al Metauro
<i>altimetria</i>	50-180m. s.l.m.
<i>terreno</i>	medio impasto, sabbioso

## Vinificazione & Affinamento

<i>resa ettaro</i>	110 ql.
<i>vendemmia</i>	selezione in cassette I <sup>a</sup> e II <sup>a</sup> decade di ottobre e successiva disposizione su graticci
<i>vinificazione</i>	dopo 4 mesi di appassimento, pigiadiraspatura, pressatura e decantazione del mosto a 5°C per 48 ore, durata della fermentazione sei mesi circa in botti di acciaio inox
<i>affinamento</i>	in botti di rovere per 18 mesi
<i>imbottigliamento</i>	dopo 24 mesi dalla vinificazione
<i>vendita</i>	dopo 4 mesi di affinamento in bottiglia