



Vini&Cantine

scheda tecnica

Coldiluce



<i>nome</i>	Coldiluce
<i>classificazione</i>	Marche Bianco I.G.T.
<i>uva</i>	Bianchetto

Note di degustazione

<i>colore</i>	giallo paglierino carico, consistente, brillante
<i>profumi</i>	aromatico: pesca gialla, nocciola
<i>gusto</i>	dolce, caldo, morbido, fresco con finale sapido ed intenso
<i>abbinamenti</i>	pasticceria secca, miele, frutta secca, crostate con confetture di frutta gialla. Formaggi.
<i>gradazione</i>	da 12,5% vol.
<i>acidità</i>	5 gr./l.

Territorio di produzione

<i>ubicazione</i>	Colline di Montemaggiore al Metauro
<i>altimetria</i>	80-120m. s.l.m.
<i>terreno</i>	medio impasto tendente al sabbioso

Vinificazione & Affinamento

<i>resa ettaro</i>	90 ql.
<i>vendemmia</i>	manuale, selezione in cassette, II ^a decade di ottobre
<i>vinificazione</i>	pigiadiraspatura, criomacerazione per 8 ore a 6°C, pressatura soffice e decantazione del mosto a 5°C per 24 ore, fermentazione termocontrollata a 7°C
<i>affinamento</i>	in botti acciaio inox per 5/6 mesi
<i>imbottigliamento</i>	da giugno in poi
<i>vendita</i>	dopo due mesi di affinamento in bottiglia