



Vini&Cantine

Piandeifiori

scheda tecnica



<i>nome</i>	Piandeifiori
<i>classificazione</i>	Bianchetto del Metauro D.O.C.
<i>uva</i>	Bianchetto 100%

Note di degustazione

<i>colore</i>	giallo paglierino con qualche riflesso verde
<i>profumi</i>	fresco, fruttato
<i>gusto</i>	morbido, elegante e consistente
<i>abbinamenti</i>	primi, carni bianche, pesce e formaggi di buona stagionatura
<i>gradazione</i>	da 13,5% vol.
<i>acidità</i>	5 gr./l.

Territorio di produzione

<i>ubicazione</i>	Colline di Montemaggiore al Metauro
<i>altimetria</i>	180m. 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 e III ^a decade di ottobre
<i>vinificazione</i>	pigiadiraspatura, criomacerazione per 8 ore, a 6°C, pressatura soffice, seguita da decantazione del mosto a 5°C per 20-30 ore, fermentazione termocontrollata a 13-14°C.
<i>affinamento</i>	in botti acciaio inox per 5/8 mesi
<i>imbottigliamento</i>	da giugno in poi
<i>vendita</i>	dopo due mesi di affinamento in bottiglia