



Vini&Cantine

Poggioterso

scheda tecnica



<i>nome</i>	Poggioterso
<i>classificazione</i>	Marche Bianco I.G.T.
<i>uve</i>	Couvée di uve derivanti da vitigni storici dell'azienda

Note di degustazione

<i>colore</i>	giallo paglierino
<i>profumi</i>	fruttato, armonico, gradevolmente sapido
<i>gusto</i>	morbido e persistente
<i>abbinamenti</i>	ottimo come aperitivo accompagna magnificamente piatti di pesce e primi delicati, formaggi media stagionatura
<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>	50-200 m. s.l.m.
<i>terreno</i>	medio impasto, sabbioso

Vinificazione & Affinamento

<i>resa ettaro</i>	110 ql.
<i>vendemmia</i>	manuale, dalla II ^a decade di settembre alla I ^a di ottobre
<i>vinificazione</i>	pigiadiraspatura, pressatura soffice seguita da decantazione del mosto a 8°C per 24 ore, assemblaggio in fermentazione termocontrollata a 7-8°C
<i>affinamento</i>	in botti acciaio inox per 7/8 mesi
<i>imbottigliamento</i>	da maggio in poi
<i>vendita</i>	dopo 2 mesi di affinamento in bottiglia