



Vini&Cantine

Riflessi

scheda tecnica



<i>nome</i>	Riflessi
<i>classificazione</i>	Bianchello del Metauro D.O.C.
<i>uva</i>	Bianchello 100%

Note di degustazione

<i>colore</i>	giallo paglierino e tipici riflessi verdognoli
<i>profumi</i>	fruttato e caratteristico
<i>gusto</i>	fresco e secco
<i>abbinamenti</i>	crostacei, carni bianche, formaggi
<i>gradazione</i>	13,5 % vol.
<i>acidità</i>	5,00 gr./l.

Territorio di produzione

<i>ubicazione</i>	Colline di Montemaggiore al Metauro
<i>altimetria</i>	50-120m. s.l.m.
<i>terreno</i>	medio impasto, sabbioso

Vinificazione & Affinamento

<i>resa ettaro</i>	120 ql.
<i>vendemmia</i>	manuale, selezione in cassette I ^a decade di ottobre
<i>vinificazione</i>	pigiadiraspatura, criomacerazione per 5 ore pressatura soffice seguita da decantazione del mosto a 10°C per 20-30 ore, fermentazione termocontrollata a 14-15°C
<i>affinamento</i>	in botti acciaio inox per 3/4 mesi
<i>imbottigliamento</i>	da marzo in poi
<i>vendita</i>	dopo un mese di affinamento in bottiglia