



Vini&Cantine

Asdrubale

scheda tecnica



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

Note di degustazione

<i>colore</i>	giallo paglierino tenue con qualche riflesso verde
<i>profumi</i>	sentori minerali di ginestra e fiori d'acacia
<i>gusto</i>	morbido, persistente e sapido
<i>abbinamenti</i>	primi, carni bianche, pesce e formaggi di buona stagionatura
<i>gradazione</i>	da 14,0% vol.
<i>acidità</i>	5,2 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 I° e II° decade di ottobre
<i>vinificazione</i>	pigiadiraspatura, criomacerazione a 6°C per 8 ore, flottazione, fermentazione termocontrollata a 11-12°C per 20 giorni
<i>affinamento</i>	in botti di rovere per 5/8 mesi
<i>imbottigliamento</i>	da Maggio in poi
<i>vendita</i>	dopo due mesi di affinamento in bottiglia