



Vini & Cantine

# Notestellate

scheda tecnica



<i>nome</i>	Notestellate
<i>classificazione</i>	Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C.
<i>uva</i>	vino ottenuto esclusivamente da uve di Sangiovese

## Note di degustazione

<i>colore</i>	rosso rubino con qualche nota violacea
<i>profumi</i>	fruttato, delicato
<i>gusto</i>	secco discretamente morbido
<i>abbinamenti</i>	affettati, carni rosse, formaggi
<i>gradazione</i>	da 12,5% vol.
<i>acidità</i>	5,5 gr./l.

## Territorio di produzione

<i>ubicazione</i>	Colline di Montemaggiore al Metauro
<i>altimetria</i>	150m. s.l.m.
<i>terreno</i>	medio impasto

## Vinificazione & Affinamento

<i>resa ettaro</i>	110 ql.
<i>vendemmia</i>	manuale in cassette II e III decade sett.
<i>vinificazione</i>	pigiadiraspatura, fermentazione termocontrollata a 25°C per 5 giorni di tutto il pigiato, spillatura e continuo della fermentazione a 20-22°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