



Vini&Cantine

# Soldivalle

scheda tecnica



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

## Note di degustazione

<i>colore</i>	giallo paglierino chiaro e tipici riflessi verdognoli
<i>profumi</i>	fruttato e caratteristico
<i>gusto</i>	fresco e secco
<i>abbinamenti</i>	primi piatti, pesce e formaggi
<i>gradazione</i>	da 12% vol.
<i>acidità</i>	5,5 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>	130 ql.
<i>vendemmia</i>	manuale, III <sup>a</sup> decade di settembre
<i>vinificazione</i>	pigiadiraspatura, pressatura soffice seguita da decantazione del mosto a 10°C per 24 ore, fermentazione termocontrollata a 15-16°C
<i>affinamento</i>	in botti acciaio inox per 2/3 mesi
<i>imbottigliamento</i>	da febbraio in poi
<i>vendita</i>	dopo un mese di affinamento in bottiglia