

## S. ILARIO

### BIANCHELLO DEL METAURO DOC

**VIGNETO:** podere di S. Ilario

**GIACITURA:** collinare

**ESPOSIZIONE:** sud est

**ALTITUDINE:** 300m slm

**TERRENO:** argilloso

**INTERFILA:** leguminose alternato ad inerbimento spontaneo

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** sylvoz

**ETÀ DELL'IMPIANTO:** 25 anni

**CONDUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATA**

**VITIGNO:** biancame o bianchetto 100%

**VENDEMMIA:** manuale in cassette da due quintali e raffreddamento delle uve prima della pressatura

**VINIFICAZIONE:** solo uva intera, pressatura soffice in atmosfera inerte e decantazione statica a freddo

**MATURAZIONE:** in acciaio per circa 3 mesi

Bottiglia 750 ml / Cartoni 6 e 12 bottiglie

**NOTE ORGANOLETTICHE:** paglierino con vivaci riflessi verdolini, all'olfatto regala fragranze di salvia, camomilla, agrumi, cedro, gelsomino ed erba cedrina. Gusto con buona struttura e freschezza immediata, bilanciata morbidezza con componente glicerica. Sapido e verticale aromaticità agrumata.

**ABBINAMENTI:** Insalata di mare, pasta ceci e vongole, ravioli di ricotta con olio e parmigiano, frittata con asparagi, piacevole aperitivo.

