

## ANDY

### BIANCHELLO DEL METAURO DOC SUPERIORE

**UVE:** bianchetto 100%

**VIGNETO:** uve selezionate solo sui nostri impianti più vecchi  
**CONDUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATA**

**VENDEMMIA:** manuale in cassette da due quintali,  
crio-concentrazione delle uve prima della pressatura

**FERMENTAZIONE:** parte in cemento e parte in tonneau  
nuovi di allier

**MATURAZIONE:** 6 mesi tonneau sul sedimento nobile  
con batonage

Il vino non viene filtrato

**AFFINAMENTO:** 12 mesi di bottiglia

Servire ad una temperatura di circa 14°C in ampi calici

Bottiglie 750 ml / Cartoni da 6 bottiglie

**NOTE ORGANOLETTICHE:** giallo dorato con velata smerigliatura, si apre un ventaglio olfattivo con note di rosa gialla, fiore di sambuco, mimosa, pesca, papaia, fiori di zagara, poi burro, cioccolata bianca, miele, vaniglia e mineralità argillosa.

Al palato subito morbido e caldo poi sapido e corposo con freschezza e persistenza finale con nota piacevole di cedro candito e mandorla dolce.

**ABBINAMENTI:** risotto con porcini e zafferano, ravioli al tartufo bianco pregiato, spaghetti all'astice, sgombrò al forno, rombo al forno con olive pomodorini e patate, formaggio in foglia di noce.

