



SUPERBO ANCESTRALE

BIANCHELLO DEL METAURO DOC SUPERIORE

Alcool: 13 % vol

Acidita' Totale: 5,5 gr/lt

Estratto secco: 24 gr/lt

Bottiglie: 0,75 l

Chiusura: Tappo in sughero naturale monopezzo sigillo in gomma lacca.

Confezione: Scatola in legno massello da 1 bottiglia

Temperatura media

Sistema di allevamento: Doppio Guyot

Densità di impianto: 3500 piante per ettaro

Scheda Tecnica:

Età del vigneto: 26 anni

Vendemmia: III^a decade di Ottobre, a mano in cassette da 20 kg.

Vinificazione: L'uva diraspata a mano e lasciata macerare per 6 mesi in giare di terracotta di Impruneta.

Affinamento: Dopo i mesi di affinamento nella terracotta viene imbottigliato e lasciato riposare per un anno.

Terreno: Arenaria Gialla

Esposizione: Sud/Est

Altitudine: 180 m. s.l.m.

Longevità: 20 anni

Abbinamenti: Importanti preparazioni di terra e di mare che prevedono l'utilizzo di spezie.

Dorati acini di uva Bianchello ospitati in giare di terracotta, danno vita a questo vino dal quale si realizza il sogno enologico di Antonio Bucchini il sapere e il fare in questi luoghi offrono con Cignano particolari unici nel loro genere "Vive il Bianchello"

Note Organolettiche:

VISTA

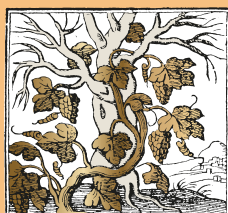
Color giallo oro brillante

NASO

Elegante e complesso si apre con sentori floreali di giglio, gelsomino suggerisce note di frutto della passione.

IN BOCCA

Sorso importante regala colore e morbidezza sorretto da componenti di freschezza e sapidità.



CIGNANO

Via Ada Negri, 50 località Isola di Fano
61034 Fossombrone (Pesaro Urbino) Marche ITALIA
T: +39 0721 727124
E: info@cantinacignano.it

www.cignano.com