

VALORI MEDI PER 100 ml	
ENERGIA	301 KJ 72 Kcal
GRASSI	< 0,1 g
di cui Acidi Grassi Saturi	< 0,1 g
CARBOIDRATI	0,1 g
di cui zuccheri	0,1 g
PROTEINE	0 g
SALE	0 g

ELENCO INGREDIENTI
UVE BIO
LIEVITI BIOLOGICI E MANNOPROTEINE
CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI: METABISOLFITO DI POTASSIO
AGENTI STABILIZZANTI: MANNOPROTEINE DI LIEVITI
ACIDO CITRICO

IMBOTTIGLIATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA

L'OROLOGIO

MARCHE BIANCO IGP

VINO BIOLOGICO

BOTTIGLIE
750 ml

CARTONE
6 Bottiglie

Il sapore antico del tempo. I filari respirano il mare.
Si fondono con naturalezza, creando il nostro bianco biologico.

TIPOLOGIA	Vino Bianco
DENOMINAZIONE	Marche Bianco IGP
UVE	VERDICCHIO e CHARDONNAY
TIPO DI CONDUZIONE	Biologica certificata
ZONA DI PRODUZIONE	Pesaro
GIACITURA	Collinare
ALTITUDINE	150m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud-Est
TIPOLOGIA DI TERRENO	medio impasto, tendenzialmente calcareo
DENSITÀ D'IMPIANTO	3300 ceppi/ha
ETÀ DELL'IMPIANTO	30 anni
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	manuale in piccole cassette da 20 kg, effettuata a fine agosto/primi di settembre, con selezione su pianta dei grappoli migliori.
VINIFICAZIONE	pressatura soffice a freddo dei grappoli interi, decantazione statica a freddo e fermentazione alcolica del mosto liquido in acciaio a temperatura controllata [14 °C] con l'utilizzo di lieviti selezionati biologici.
AFFINAMENTO	in acciaio a temperatura controllata sulle proprie fecce fini per circa 6 mesi, più un ulteriore mese in bottiglia prima della commercializzazione.
GRADO ALCOLICO	13,0 % vol



COME SERVIRLO E COME ABBINARLO

Notevole come aperitivo proprio per la gradevolezza di ogni sorso, si accompagna però piacevolmente anche ad antipasti di pesce e carne, primi piatti semplici o elaborati di pesce oppure vegetariani, frittture, secondi a base di carni bianche, frittate, formaggi erborinati.

ALLA VISTA

colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO

fresco, minerale, sapido con note fruttate di pesca, mela, agrumi e frutti tropicali; note floreali di biancospino e tiglio e lievi sentori di salvia. In sottofondo nota di mandorla.

SAPORE

vino di buona struttura, fresco, sapido, equilibrato con una bella cremosità che si percepisce al palato, rimanda a sentori fruttati già percepiti al naso, con retrogusto ammandorlato tipico del Verdicchio con finale lungo e persistente. Piacevole pulizia di bocca che richiama una nuova sorsata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimo a 10 °C

