



## **Biancospino**

### **Marche I.G.T.**

#### **Ubicazione Vigneti**

Vigneti di alta collina nel comprensorio di Staffolo, nel centro dell'area di produzione del Verdicchio dei Castelli di Jesi d.o.c.

#### **Caratteristiche Uvaggio**

Sauvignon e Verdicchio provenienti da viti di oltre trent' anni.

#### **Vinificazione**

Le uve sono state raccolte a maturazione, la prima settimana di ottobre, per il Sauvignon e la seconda per il Verdicchio, vinificate separatamente, dopo la svinatura è stato posto a completare la fermentazione in serbatoi in acciaio inox.

#### **Affinamento**

L'affinamento avviene con una sosta di quattro mesi sulle fecce nobili, da gennaio ad aprile. Agli inizi di maggio dopo gli interventi di stabilizzazione tartarica, è filtrato ed imbottigliato.

#### **Dati Analitici**

Acidità totale 6 ,1 gr./l.  
Acidità volatile 0 ,33 gr./l.  
Alcool 13 % vol  
Estratto secco 22 gr./l.

#### **Suggerimenti del Produttore**

E' vino di medio corpo, da apprezzare per la freschezza, e sapidità, é vino pronto da consumare

entro i 24 mesi dall'imbottigliamento, servire a 11/12°C.