



### **BIANCOMARGHERITA**

**Uve:** Guarnaccia bianca 65%, Mantónico bianco 35%

**Tipologia terreno:** argilla rossa

**Zona di produzione:** Saracena, c.da Rinni

**Altitudine vigneto:** 350 mslm

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Sesto d'impianto:** m. 2,50 x m. 1,00

**n. ceppi per ettaro:** 4.600

**epoca vendemmia:** prima decade di settembre

**grado alcolico:** 13,5°

**nel vigneto: pratica della agricoltura biologica certificata Bioagricert, utilizzo di letame e sovescio**

**vinificazione:** macerazione dalle 4 alle 6 ore; fermentazione in acciaio termo controllata e 10 % in barriques dove svolge anche la fermentazione malolattica. Dopo 12 mesi si uniscono le vinificazioni e si imbottiglia

**affinamento:** 12 mesi in bottiglia

**bottiglie prodotte:** 3700

**Temperatura di servizio:** 12/14°

#### **Analisi sensoriale e abbinamenti:**

Nel bicchiere si presenta brillante in una veste giallo paglierino di buona intensità e consistenza. Il bouquet olfattivo è fresco, fine ed accattivante, tutto racchiuso in un abbraccio minerale iodato. Al palato è equilibrato, freschezza e sapidità si bilanciano e conducono il gusto verso una fine e gradevole persistenza fatta di sensazioni agrumate. L'intensità fa intuire la sua prontezza e la sua struttura che esprime carattere e territorio. Un sorso di Mediterraneo nel bicchiere. si abbina alla cucina essenziale di pesce mediterraneo della tradizione; a carni bianche e formaggi di media stagionatura.

**Bottiglia:** 75 cl.