

La fogLIOLA BIANCO

IGT Marche Bianco 2015

Vino Biologico / Organic Wine

profilo sensoriale_ Elegante colore giallo paglierino, naso floreale di fiori bianchi, sentori esotici e agrumati, ottima intensità. In bocca sapido, di pronta bevibilità, fresco, acidulo nell'equilibrio. Vino intelligente.

abbinamenti a 10-12 °C_ Con tutto ciò che non è rosso. Piacevole con amici.

sensory profile_ Elegant straw-coloured, floral nose of white flowers, exotic and citrus smell, good intensity. Sapid in the palate, drinkable, fresh, slightly acid in the balance. Intelligent wine.

pairings at 10-12 °C_ With everything that is not red. Excellent accompanying a chat with friends.



SCHEDE TECNICA

denominazione_ LA FOGLIOLA BIANCO
annata_ 2015
tipologia_ IGT Marche Bianco
zona di produzione_ Urbino - Montefeltro
vitigni_ Bianchetto - Trebbiano
gradazione alcolica_ 13,0% vol.
anno d'impianto dei vigneti_ 2006
orientamento filari_ nord-sud
altitudine s.l.m._ 100 m
terreno_ collinare, medio impasto tendente all'argilloso, ben drenato
densità ceppi per ettaro_ 4000
sistema di allevamento_ guyot
produzione media per ettaro_ 80 quintali
gestione del suolo_ inerbimento naturale totale
ente certificatore_ biologico - certificazione ccpb
momento vendemmiale_ Settembre 2015, dopo controllo evoluzione delle curve di maturazione
modalità vendemmia_ a mano in cassette

TECHNICAL SHEET

name_ LA FOGLIOLA BIANCO
vintage_ 2015
type_ IGT Marche Bianco
territory_ Urbino - Montefeltro
grape variety_ Bianchetto - Trebbiano
alcohol content_ 13.0% vol.
year of vineyard planting_ 2006
row orientation_ north-south
altitude (masl)_ 100 m
terrain_ hilly, medium packed, good draining soil tending towards clay
vine density per hectare_ 4000
training system_ guyot
mean production per hectare_ 8 tons
soil management_ natural green cover
certification authority_ organic - certification from the ccpb
time of harvest_ September, 2015 after testing the evolution of maturation curves
harvesting method_ hand-picked grapes