

BELLANTONIO

IGT Marche Bianco 2015
Vino Biologico / Organic Wine

profilo sensoriale_ Paglierino molto tenue; naso floreale di fiori di camomilla e limone, leggeri sentori di aromi terziari finanche al minerale, intenso e persistente. In bocca molto sapido, morbido di sensazioni dolci sempre governate dall'acidità fine e molto armonizzata.

abbinamenti a 14 °C_ Antipasti crudi e caldi, paste mediterranee non troppo elaborate nei condimenti, pesce anche complesso, formaggi freschi, aperitivo lontano dal pasto.

sensory profile_ Delicate straw yellow colour; floral nose of camomile and lemon flowers, mild scents of tertiary aromas even mineral, intense and persistent. Very tasty on the palate, supple sweet sensations governed by pleasant freshness and is quite harmonious.

pairings at 14 °C_ Raw and hot appetizers, Mediterranean pastas with delicate sauces, mild and strong fish, fresh cheeses, aperitif away from meals.

“Brillante e deciso,
come il vino che ne porta il nome,
con Lui tutto è nato.
Al caro nonno Antonio,
nostra ispirazione quotidiana.”



SCHEMA TECNICA

denominazione_ BELLANTONIO
annata_ 2015
tipologia_ IGT Marche Bianco
zona di produzione_ Urbino - Montefeltro
vitigni_ Incrocio Bruni 54 100%
gradazione alcolica_ 14,0% vol.
anno d'impianto dei vigneti_ 2006
orientamento filari_ nord/ovest - sud/est
altitudine s.l.m._ 101 m
terreno_ collinare, medio impasto tendente all'argilloso, ben drenato
densità ceppi per ettaro_ 4000
sistema di allevamento_ guyot
produzione media per ettaro_ 50 quintali
gestione del suolo_ inerbimento naturale totale
ente certificatore_ biologico - certificazione ccpb
momento vendemmiale_ Settembre 2015, dopo controllo evoluzione Zuccheri, Acidità Totale e pH (curve di maturazione)
modalità vendemmia_ a mano in cassette
Lavorato in botte di acciaio

TECHNICAL SHEET

name_ BELLANTONIO
vintage_ 2015
type_ IGT Marche Bianco
territory_ Urbino - Montefeltro
grape variety_ Incrocio Bruni 54 100%
alcohol content_ 14.0% vol.
year of vineyard planting_ 2006
row orientation_ north/west - south/east
altitude (masl)_ 101 m
terrain_ hilly, medium packed, good draining soil tending towards clay
vine density per hectare_ 4000
training system_ guyot
mean production per hectare_ 5 tons
soil management_ total green cover
certification authority_ organic - certification from the ccpb
time of harvest_ September, 2015 after testing the evolution of the sugars, total acidity and pH (maturation curves)
harvesting method_ hand-picked grapes
Preserved in stainless steel