

PISAURUM

IL CIGNO

Bianchello del Metauro Doc

Questo **Bianchello del Metauro Doc** porta il soprannome di Gioachino Rossini, il *Cigno di Pesaro*, per onorare il legame con il territorio e la città attraverso questo vitigno autoctono. Un vino fragrante e piacevole, di colore paglierino con riflessi verdognoli, dal bouquet floreale di fiori di biancospino e camomilla e dal gusto fruttato, sapido, minerale, di buona armonia con retrogusto leggermente amarognolo. Si abbina particolarmente bene a primi piatti di pesce, a pesci saporiti e a carni bianche.



TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2003

ZONA DI PRODUZIONE

Colline prospicienti la vallata del fiume Metauro

TERRENO

Di medio impasto

VITIGNO

Bianchello (autoctono)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, capovolto

RESA

100 quintali uva per ettaro

LAVORAZIONE

Raccolta manuale delle uve, pressatura soffice, decantazione statica con successivo inoculo di lieviti selezionati. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, poi 6 mesi sulle proprie fecce nobili con batonnage.

GRADO ALCOOL

12,5% vol

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino tenue

SAPORE

Asciutto, abbastanza caldo di buona struttura e complessità

CALICE CONSIGLIATO

Di media ampiezza per vini bianchi

PROFUMO

Note di fiori bianchi dolci, seguite da nuances di resina e agrumi

ABBINAMENTI D'ECCELLENZA

Minestra di caccia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C/12° C