



ACQUISTATO IL

Boccalino Bianchello del Metauro DOC

2016

Una DOC tutta da scoprire



Bianchello del Metauro, un vitigno storico simbolo della viticoltura del nord delle Marche, ma purtroppo ancora sconosciuto al grande pubblico. Nulla da invidiare al ?cugino? Verdicchio, il Bianchello del Metauro ?Boccalino? si caratterizza per i profumi fruttati e leggermente iodati e per la struttura più leggera che lo rende decisamente più estivo. Da gustare nelle calde sere d'estate!

Il Bianchello del Metauro deve il suo nome all'esercito Cartaginese di Asdrubale che ebbe modo di apprezzarlo (esagerando, dice la leggenda!) nella famosa battaglia del Metauro e per questo motivo venne battuto dalle legioni Romane guidate da Gaio Claudio Nerone. Vino rappresentativo della tradizione della costa marchigiana, lo apprezziamo oggi nella versione di Terracruda. 22 ettari nel comune di Fratte Rosa, piccolo borgo arroccato sulla cima di un colle, al confine tra le province di Pesaro Urbino e Ancona. Splendide colline verdeggianti e vigneti coltivati con metodologie a basso impatto ambientale (dal 2017 in conversione al biologico), con l'intento di valorizzare i vitigni autoctoni dimenticati, in primis proprio il Bianchello del Metauro, e poi anche l'Aleatico, l'Incrocio Bruni 54, il Garofanata e il Famoso.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	Sud-Ovest, 400m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Marche
Uve	100% Bianchello del Metauro

Gradazione 12.5% vol.

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Come aperitivo, su preparazioni, antipasti e primi piatti

Vinificazione Spremitura morbida a grappolo intero, decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata a 23 gradi in acciaio inox e successivo affinamento in bottiglia

Sensazioni Tipici aromi della costa Adriatica, salmastri e minerali, con accenni di frutta bianca. Bocca slanciata e sapida, con corpo equilibrato, piacevole

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821