



MARCHE IGT BIANCO SCIANGO

Denominazione: MARCHE IGT BIANCO

La selezione delle migliori uve di antico trebbiano, quelle dal colore più dorato, passa in piccole botti di legno per un breve periodo dove lavora sulle fecce fini per costruirsi un profumo intenso e persistente.

La tradizione vuole che questo vino su legno sia morbido e armonico, un vino importante espressione di un territorio difficile da interpretare per i vini bianchi.

Va servito a temperatura di 14° in calici di media ampiezza per apprezzarne al meglio le sue qualità.



Vinificazione e affinamento: Le uve bianche di Antico Trebbiano e di più varietà in piccola parte vengono pressate e lasciate riposare a bassa temperatura per 24 ore, poi, vengono mandate in fermentazione direttamente in barrique, segue la svinatura, la maturazione avviene su legno per 8/12 mesi circa con travasi e lavorazione sulle fecce fini settimanale. Segue la decantazione a freddo e la messa in bottiglia.

Le Uve: Antico Trebbiano.

Colore: Giallo paglierino carico, limpido.

Profumo: Di fiori, fruttato, di mela, intenso.

Sapore: Asciutto, persistente.

Servizio: Calici ampi a 14°.

Abbinamenti: Primi piatti al tartufo, pesce, carne bianca, insaccati, formaggi.