

ANTHEMIS 2019



BIANCHELLO DEL METAURO D.O.C.

Anthemis è la selezione delle migliori uve di Bianchello, chiamato anche biancame, per il colore non particolarmente carico che le uve conferiscono al vino, anche la buccia ha un colore piuttosto pallido. Vino caratterizzato da ottima freschezza ed acidità, da godersi anche in gioventù, con piatti semplici e delicati.



tipologia
**BIANCO
FERMO**



vitigno
BIANCHELLO



affinamento
ACCIAIO



temp. serv.
8°-10°C

Vinificazione. Le uve vengono separate dal raspo per poi effettuare una pressatura soffice con selezione del mosto fiore. La fermentazione alcolica viene effettuata in botti di acciaio ad una temperatura di 15-16 °C e si protrae per circa 15-18 giorni. A seguire il vino sosta sulle fecce fini 4 mesi per poi completare l'affinamento in bottiglia per almeno 2-3 mesi.



Colore: Giallo paglierino tenue.



Profumo: All'olfatto si presenta con sentori floreali e di agrumi.



Sapore: Secco con buona alcolicità e morbidezza, di spiccata freschezza e sapidità, già preattesa dalle note minerali olfattive.



Abbinamenti: Ideale con antipasti di mare, primi di pesce o con salse delicate, crostacei e pesci al forno. Si abbina bene a carni bianche delicate o formaggi magri.

Prima vendemmia: 2006
Nr. bottiglie: 5.000

Area produzione: Prov. Pesaro-Urbino
Altitudine: 200/250 m s.l.m.
Suolo: Argilloso
Allevamento: Cordone speronato
Vendemmia: 2° sett. di Settembre

PACKAGING
Bottiglia: Conica leggera
Tappo: Plantcorc

Titolo alcolometrico: 12.5 % vol
Acidità totale: 6.65 g/l
Zuccheri residui: 4 g/l

Nome. Nome ispirato alla flora spontanea dei nostri terreni marchigiani (Falsa Camomilla o Camomilla senza odore – famiglia Asteraceae – Specie: Specie Anthemis Arvensis L.)

