



CRESPAIA CHIARALUCE

BIANCHELLO DEL METAURO DOC SUPERIORE

Di colore giallo paglierino, profumo delicato e caratteristico, sapore ampio, elegante ed armonico. Un Bianchello d'eccellenza.

Straw yellow colour, delicate and characteristic perfume, ample, elegant and harmonious. An exquisite Bianchello.

UVAGGIO. BIANCHELLO DEL METAURO 100%

METODO DI COLTIVAZIONE. BIOLOGICO

ANNO DI IMPIANTO. 1993

ALTITUDINE. 160 METRI S.L.M.

ESPOSIZIONE. SUD

DENSITÀ D'IMPIANTO. 2.200 VITI PER ETTARO

POTATURA. GUYOT

MODALITÀ DI RACCOLTA. A MANO IN CASSETTE DI 15 KG

VINIFICAZIONE. DIRASPATO, PRESSATURA SOFFICE, FERMENTAZIONE IN ACCIAIO INOX, TEMPERATURA CONTROLATA TRA 17 – 19 °C

MATURAZIONE. IN ACCIAIO INOX SUR-LIES PER 9 MESI

TEMPERATURA DI SERVIZIO. 12°C

GRAPE VARIETY. 100% BIANCHELLO DEL METAURO

CULTIVATION METHOD. ORGANIC

YEAR OF PLANTING. 1993

ALTITUDE. 160 METRES A.S.L.

EXPOSURE. SOUTH FACING

VINE DENSITY. 2200 VINES PER HECTARE

PRUNING. GUYOT

HARVESTING METHOD. BY HAND IN BASKETS OF 15 KG

VINIFICATION. DESTEMMED, SOFT PRESSED, FERMENTED IN STAINLESS STEEL TANKS, TEMPERATURE CONTROLLED BETWEEN 17 – 19 °C

AGEING. IN STAINLESS STEEL, SUR LIE FOR 9 MONTHS

SERVING TEMPERATURE. 12°C

FORMATI DISPONIBILI. 75 cl, **CHIUSURA.** SCREW CAP (TAPPO A VITE)

CONFEZIONI. SCATOLE DA 6 E 12 BOTTIGLIE.

AVAILABLE FORMATS. 75 cl, CLOSURE SCREW CAP.

PACKAGING. BOXES OF 6 OR 12 BOTTLES