



## CRESPAIA BIANCO

### BIANCHELLO DEL METAURO DOC

---

*Di colore giallo paglierino scarico, profumo delicato e caratteristico, sapore fresco ed armonico. Identità del nostro territorio.*

*Light straw yellow colour, delicate and characteristic perfume, fresh and harmonious. The identity of our territory.*

---

**UVAGGIO.** BIANCELLO DEL METAURO 100%

**METODO DI COLTIVAZIONE.** BIOLOGICO

**ALTITUDINE.** 160 METRI S.L.M.

**DENSITÀ D'IMPIANTO.** 4.115 VITI PER ETTARO

**POTATURA.** GUYOT SINGOLO

**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.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO.** 12°C

**GRAPE VARIETY.** 100% BIANCELLO DEL METAURO

**CULTIVATION METHOD.** ORGANIC

**ALTITUDE.** 160 METRES A.S.L.

**VINE DENSITY.** 4115 VINES PER HECTARE

**PRUNING.** SINGLE 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

**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