

CRESPAIA

— sospesi tra terra e mare —



BIANCHELLO DEL METAURO 2024 DOC



ZONA DI PRODUZIONE
LOCALITÀ PRELATO, FANO, PU,
ITALIA.



VENDEMMIA. 2024

UVAGGIO. BIANCHELLO 100%

VIGNE.

2013: 1,5 Ha, ESPOSTO A SUD, 4115 CEPPI/Ha

2014: 3,5 Ha, ESPOSTO A NORD, 4115 CEPPI/Ha

2018: 1,2 Ha, ESPOSTO A SUD-OVEST, 3700 CEPPI/Ha

ALTITUDINE. DA 120 A 150 METRI S.L.M.

LATITUDINE. 43° 49'

POTATURA. GUYOT SINGOLO

EPOCA DI RACCOLTA. MESE DI SETTEMBRE

MODALITÀ DI RACCOLTA. A MANO

VINIFICAZIONE. DIRASPATO, PRESSATURA SOFFICE, FEMENTAZIONE
IN ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA TRA 17-19 °C

GRADO ALCOLICO. 12,5 %.

N. BOTTIGLIE. 25.000

DEGUSTAZIONE.

COLORE: GIALLO PAGLIERINO

PROFUMO: DELICATO, FIORI BIANCHI, AGRUMI

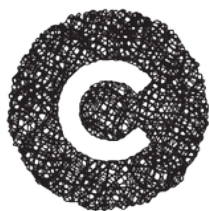
SAPORE: FRESCO ED ARMONICO

TEMPERATURA DI SERVIZIO. 12°C.

FORMATI DISPONIBILI. 75 CL (BORGOGNOTTA)

CHIUSURA. SCREW CAP (TAPPO A VITE), GUARNIZIONE SARANEX

CONFEZIONI. SCATOLA DA 6 O 12 BOTTIGLIE



CRESPAIA

— sospesi tra terra e mare —



BIANCHELLO DEL METAURO 2024 DOC



ZONA DI PRODUZIONE
LOCALITÀ PRELATO, FANO, PU,
ITALIA.



VINTAGE. 2024

GRAPE VARIETY. BIANCHELLO 100%

VINEYARDS.

2013: 1.5 ha, SOUTH FACING, 4115 VINES/ha

2014: 3.5 ha, NORTH FACING, 4115 VINES/ha

2018: 1.2 ha, SOUTH-WEST FACING, 3700 VINES/ha

ALTITUDE. FROM 120 TO 150 METRI A.S.L.

LATITUDE. 43° 49'

PRUNING. SINGLE GUYOT

HARVEST PERIOD. MONTH OF SEPTEMBER

HARVEST METHOD. BY HAND

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

ALCOHOL. 12,5 %.

N. OF BOTTLES. 25.000

TASTING NOTES.

COLOR: STRAW YELLOW

NOSE: DELICATE, WHITE FLOWERS, CITRUS FRUITS

MOUTH: FRESH AND BALANCED

SERVING TEMPERATURE. 12°C.

AVAILABLE FORMATS. 750 ML (BURGUNDY BOTTLE)

CLOSURE. SCREW CAP, SARANEX LINER

BOTTLES PER CASE. 6 OR 12