



## MARIE Bianco Provincia di Pavia IGT

<b>VITIGNO</b>	Riesling e Malvasia Bianca di Candia
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Oltrepò Pavese
<b>TERRENO</b>	Composizione di tipo misto, mediamente calcareo argilloso
<b>COLTIVAZIONE</b>	Guyot semplice
<b>RESA PER ETTARO</b>	75 q.li
<b>DENSITÀ D'IMPIANTO</b>	4500 piante per ettaro
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale in cassetta (seconda metà di settembre)
<b>DATI ANALITICI DELL'UVA</b>	Zuccheri 20-21% Acidità tot. 8-9g/l - ph 3,2
<b>VINIFICAZIONE</b>	Criomacerazione a contatto con le bucce di 8-10 ore, cui segue chiarifica statica e fermentazione alla temperatura di 15 °C
<b>MATURAZIONE</b>	In serbatoi di acciaio totalmente in riduzione, per 8 mesi e in bottiglia per 6 mesi.
<b>DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO</b>	Alcool 12,5-13% vol. Acidità tot. 6 g/l - ph 3,2
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	4-6 °C.
<b>DEGUSTAZIONE</b>	Colore giallo dorato, all'olfatto è intenso con sentori minerali, di pesca e frutta esotica molto matura. Al gusto è straordinariamente fruttato e piacevolmente sapido.