



ARENARIO

Marche Bianco
Indicazione Geografica Protetta

Zona di produzione

Le uve provengono dalle nostre vigne site nei comuni di San Ginesio e Loro Piceno. I vigneti si trovano ad un'altezza tra i 300 ed i 400 metri slm. Il terreno è di medio impasto tendente all'argilloso, profondo e fertile.

Uvaggio

Uve bianche tipiche del nostro territorio, principalmente a base di Macerentino, detto anche Ribona e Trebbiano Toscano.

Vinificazione e affinamento

La vendemmia è effettuata a mano. La pigia-diraspatura e la pressatura sono eseguite in maniera soffice. Segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata. L'affinamento sulle proprie fecce fini dura alcuni mesi fin quando, in primavera, il vino viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Il colore è un bel giallo paglierino tenue, cristallino. I profumi sono delicati con sentori di fiori freschi bianchi, di frutti freschi a polpa bianca con note agrumate. Al gusto è secco, fresco, sapido ed equilibrato.

Abbinamenti

Antipasti, minestre, verdure fritte, risotti. Ottimo come aperitivo, trova il suo abbinamento ideale con i piatti di pesce.

Temperatura di servizio

8 -10° C.



www.terredisanginesio.it