

Bianco Marchese

Zona di produzione

È ottenuto da uve Trebbiano, Malvasia bianca e Chardonnay prodotte in agro di Roccanova.

Varietà uva

Trebbiano 50%, Malvasia bianca 40%, Chardonnay 10%.

Tipo di allevamento dei vigneti e densità media

Guyot con circa 3500 piante/ha.

Età media dei vigneti e densità media

10-15 anni.

Tecnologie

Vinificazione strettamente in bianco, con separazione immediata delle parti solide, fermentazione con lieviti selezionati condotta a temperature controllate.

Confezionamento ed imballaggio

Bottiglia bordolese Elegance di colore verde antico. Casse da 6 bottiglie da 75 cl.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con sfumature verdognole, brillante.

Odore delicato, gradevole, con profumi fruttati.

Sapore fresco e deciso.

Gradazione 12% vol.

Abbinamento gastronomico

Vino particolarmente indicato sugli antipasti magri, sulle portate di carni bianche e sul pesce.

È un ottimo aperitivo.

Servizio

Và servito fresco 8-10° C.

Production Area

It's obtained from "Trebbiano", white "Malvasia" and "Chardonnay" grapes produced in Roccanova.

Type of grapes

"Trebbiano" 50%, white "Malvasia" 40%, "Chardonnay" 10%.

Type of vineyards cultivation and medium density

"Guyot" with about 3500 plants for hectare.

Vineyards average age

10-15 years.

Technologies

Strictly white wine making, with immediate separation of solid parts and fermentation with selected leavens carried out at a checked temperature.

Packaging

Dark green "Elegance" Bardolese bottles. Cases of 6 bottles 75cl

Organoleptical features

Color straw coloured yellow with greenish shades, bright.

Odour light, pleasant, with fruity fragrance.

Taste cool and strong.

Content of alcohol 12% vol.

Gastronomic combination

A wine particularly suitable with low fat hors d'oeuvre and with meat and fish dishes. It's a first rate aperitive.

Service

It must be served cool at 8-10°C.

MARCHESE bianco
IGT Grottino di Roccanova

