

Le Piccole

MARCHE IGT BIO 2020



Regione

Marche, nel comune di Montefiore Dell'Aso a 450 mt s.l.m.

Suolo Argilloso

Sistema di allevamento Guyot

Età della vigna 60 anni



100% Chardonnay



La vendemmia manuale avviene a fine settembre.



Vinificazione

Le uve fermentano in vasche d'acciaio a temperatura controllata.



Affinamento

Affina in barrique e tonneaux di secondo passaggio per 12 mesi.



Grado alcolico 13% vol



Si apre con note di frutta matura, come pesca, ananas e mela golden che si fondono con sentori di burro e nocciola, tipici della fermentazione malolattica. Emergono anche delicate sfumature floreali e spezie dolci che conferiscono al bouquet un carattere internazionale e ricco. In bocca, il vino è ampio e strutturato, con una piacevole cremosità che avvolge il palato. Le note fruttate si ritrovano, accompagnate da un finale lungo e persistente, con accenni di vaniglia e un leggero tocco di legno, che rendono il sorso goloso e appagante.



Le Piccole si abbina splendidamente a piatti di pesce, come un file to di salmone alla griglia o risotto ai frutti di mare, esaltando la freschezza delle pietanze. Ottimo anche con carni bianche, come pollo al limone o tacchino arrosto, che ne esaltano la struttura.



Lanciai



750 ml

