



SCHEDA
TECNICA



BRUSCIA
VITIVINICOLTORI
IN SAN COSTANZO

MO LEONE

Bianchello del Metauro D.O.C.

TIPO: Bianco secco

CATEGORIA: Popular Premium

ZONA DI PRODUZIONE: San Costanzo
(Pesaro-Urbino) - Marche

VITIGNO: Bianchello o Biancame

UBICAZIONE VIGNETI: 200 mt slm

ESPOSIZIONE VIGNETI: Sud / Sud-est

FORMA DI ALLEVAMENTO: Impianto a
spalliera: cortina centrale

ETA' DELL'IMPIANTO: in media 5 anni

TIPOLOGIA TERRENO: Argilloso / Calcareo

CEPPI PER HETTARO: 3.000

RESA PER ETTARO: 10 Ton/Ha

VENDEMMIA: Metà/fine settembre

TIPO DI RACCOLTA: Uve vendemmate
a mano ed in piccole casse.

VINIFICAZIONE: Pressatura morbida
a grappolo intero, decantazione statica
dei mosti a freddo.
Fermentazione a temperatura controllata
in acciaio.

TITOLO ALCOLOMETRICO: 12% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14°
in calici di media ampiezza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, al naso sono
caratteristiche le note di frutta fresca
e fiori primaverili, di mela verde e
pesco. In bocca colpisce la pienezza
del suo medio corpo che dà un corpo
rotondo, piacevole, equilibrato,
perfettamente coerente con la tipicità
di questo vitigno del Pesarese.

TYPE: White Dry

CATEGORY: Popular Premium

PRODUCTION AREA: San Costanzo
(Pesaro-Urbino) - Marche - Italy

GRAPE VARIETY: Bianchello or Biancame

ALTITUDE: 200 mt a.s.l.

EXPOSURE: South / South-East

CULTIVATION FORM: Spurred cordon;
central curtain

AGE OF PLANTS: 5 years average

GRAPES HARVEST: Mid/end of September

HARVESTING: By hand in small crates

SOIL: Calcareus/clayey

DENSITY OF PLANTS PER HA: 3.000

YIELD PER HECTARE: abt. 10 Tons/Ha

VINIFICATION:

Soft pressing of the whole grape with membrane
presses; static decanting of the must at a low
temperature.
Fermentation at a controlled temperature in
stainless steel tanks.

ALCOHOL CONTENT: 12 v %

SERVING TEMPERATURE: 12-14°
in medium size glasses

ORGANOLEPTIC FEATURES

Yellow straw colour.

According to the olfactory analysis, it is scented
with notes of fresh fruit and spring flowers of
green apple and peach.

Obtained from perfectly ripe grapes this wine
offers sensations of a full body, a good structure,
pleasant, well balanced, it is perfectly coherent
with this typical vine, located near Pesaro.



SCHEDA
TECNICA



BRUSCIA
VITIVINICOLTORI
IN SAN COSTANZO

MO LEONE

Bianchello del Metauro D.O.C.

TYPE: Blanc sec

CATEGORIE: Popular Premium

ZONE DE PRODUCTION: San Costanzo
(Pesaro-Urbino) - Marches - Italie

CEPAGE: Bianchello ou Biancame

ALTITUDE: 200 mt au-dessus du niveau de la mer

EXPOSITION: Sud / Sud-est

ELEVAGE: encépagement en espalier,
rideau centrale

AGE DES PLANTES: une moyenne de 5 ans

SOL: sol argileux/calcaire

NOMBRE DES PLANTES PAR HECTARE: 3.000

RENDEMENT PAR HECTARE: 10 tonnes/ha

VENDANGE: à la moitié/fin de septembre

RECOLTE DU RAISIN: vendange à la main
et raisins placés dans petits cagettes

VINIFICATION:

Presse douce des grappes
entières. Décantation statique à froid des moûts.
Fermentation à température contrôlée effectuée
en cuves d'acier.

DEGRE ALCOLIQUE: 12 v %

TEMPERATURE DE SERVICE: 12°-14°
en verres à vin de moyenne ampleur

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : jaune paille. Au nez sont très
caractéristiques les notes de fruits
fraîches et fleurs de printemps, de
pomme verte et pêche. Dans la bouche
frappe l'opulence de son moyen corps,
rond, agréable, équilibré, parfaitement
cohérent à la typicité de ce cépage de
Pesaro.

Typ: Trockener Weißwein

Klasse: Popular Premium

Anbaugebiet: San Costanzo (Provinz
Pesaro-Urbino, Region Marken - Italien)

Rebsorten: Bianchello oder Biancame

Höhenlage: 200 m über dem Meer

Geländeausrichtung: süd- südost

Erziehungssystem:

Standardspalier

Alter der Anlage: durchschnittlich 5 Jahre

Zeit der Weinlese: Mitte/Ende September

Art der Weinlese: in kleinen Kisten mit
händischer Auslese

Bodenbeschaffenheit: lehmig-kalkhaltig

Rebstockdichte pro ha: 3.000

Ertrag pro ha: 10.000 kg

Weinbereitung:

Maischegewinnung durch sanfte Pressung der
Volltrauben mit statischer Kalt-Dekantierung,
temperaturgesteuerte Vergärung in
Edelstahlbottichen.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Serviertemperatur: 12-14°C
in mittelgroßen Ballongläsern

Geschmackscharakteristik

Strohgelbe Farbe, Bouquet mit
charakteristischem Anklang an frische
Frühlingsblüten und Früchte wie grüner Apfel
und Pfirsich. Im Mund besticht die angenehme
Fülle seines ausgewogenen, abgerundeten
Körpers als deutliches Merkmal dieser
typischen Rebsorten aus den Hügeln rund
um Pesaro.