



SCHEDA
TECNICA



BRUSCIA
VITIVINICOLTORI
IN SAN COSTANZO

I.B. CINQUANTAQUATTRO

Marche bianco I.G.T.

TIPO: Bianco secco

CATEGORIA: Premium

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

VITIGNO: Incrocio Bruni 54

UBICAZIONE VIGNETI: 200 mt slm

ESPOSIZIONE VIGNETI: Sud / Sud-est

FORMA DI ALLEVAMENTO: Impianto in
spalliera

ETA' DELL'IMPIANTO: in media 4 anni

TIPOLOGIA TERRENO: Argilloso, calcareo

CEPPI PER HETTARO: 3.000

RESA PER ETTARO: 10 Ton/Ha

VENDEMMIA: Metà Settembre

TIPO DI RACCOLTA: uve vendemmiate a
mano ed in piccole casse

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice
a grappolo intero, decantazione statica
dei mosti a freddo. Fermentazione a
temperatura controllata in acciaio.
6 mesi di affinamento in acciaio.

TITOLO ALCOLOMETRICO: 13% in vol.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aromi agrumati che si intrecciano con
note floreali e citriche. Bocca morbida
all'attacco con una buona presenza
acida che conduce le note all'odorato
ad una persistenza importante e ad
un'ottima pulizia di bocca.

TYPE: White dry

CATEGORY: Premium

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

GRAPE VARIETY: 100% Bruni graft 54

ALTITUDE: 200 mt a.s.l.

EXPOSURE: South / South-East

CULTIVATION FORM: Espalier cordon

AGE OF PLANTS: 4 years average

GRAPES HARVEST: Mid of September

HARVESTING: By hand in shallow cases

SOIL: Calcareous/Clayey

DENSITY OF PLANTS PER HA: 3.000

YIELD PER HECTARE: abt. 10 Tons/Ha

VINIFICATION:

Soft pressing of the entire grape, cold static
decanting of the must at a low temperature.
Fermentation at a controlled temperature
in stainless steel tanks and refinement for
6 months.

ALCOHOL CONTENT: 13 v %

SERVING TEMPERATURE: 12-14°C
in medium-sized glasses

ORGANOLEPTIC FEATURES

Citrus fruits scents combined with floral and
citric notes. Soft impact in the mouth with good
acid presence that lead to a considerable
persistence in the nose and to a great
cleanliness in the mouth.



SCHEDA
TECNICA



BRUSCIA
VITIVINICOLTORI
IN SAN COSTANZO

I.B. CINQUANTAQUATTRO

Marche bianco I.G.T.

TYPE: Blanc sec

CATEGORIE: Premium

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

CEPAGE: 100% croisement bruni 54

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

EXPOSITION: Sud / Sud-est

ELEVAGE: encépagement en
espalier

AGE DES PLANTES: une moyenne de 4 ans

SOL: sol argileux, calcaire

NOMBRE DES PLANTES PAR HECTARE: 3.000

RENDEMENT PAR HECTARE: 10 tonnes/ha

VENDANGE: à mi-septembre

RECOLTE DU RAISIN : vendange à la main,
raisins placés dans petites cagettes

VINIFICATION: Presse douce des
grappes entières. Décantation statique à froid
des moûts. Fermentation à température
contrôlée effectuée en cuves d'acier et 6
mois d'affinage en acier.

DEGRE ALCOLIQUE: 13 v %

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES
Arômes d'agrumes qui se tressent avec des
notes florales et citriques.

Attaque molle, caractérisé principalement
par son goût aigre, provoque à l'odorat une
persistance importante et une optimale
propreté dans la bouche.

Typ: Trockener Weißwein

Klasse: Premium

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

Rebsorten: Incrocio Bruni 54

Höhenlage: 200 m über dem Meer

Geländeausrichtung: süd-südost

Erziehungssystem: Standardspalier

Alter der Anlage: durchschnittlich 4 Jahre

Zeit der Weinlese: Mitte 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.
Temperaturkontrollierte Gärung im
Edelstahlbottich mit anschließender 6
monatiger Reifung.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Serviertemperatur: 12-14°C
in mittelgroßen Ballongläsern

Geschmackscharakteristik

Blumiges Aroma mit zitroniger Note und
angenehm leichter Säure. Ruft im Munde
und beim Abgang eine angenehme Weichheit
hervor.