



SCHEDA
TECNICA



BRUSCIA
VITIVINICOLTORI
IN SAN COSTANZO

LUBÁC

Bianchello del Metauro D.O.C. - Selezione

TIPO: Bianco secco

CATEGORIA: 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 7 anni

TIPOLOGIA TERRENO: Argilloso, calcareo
con componente sabbiosa

CEPPI PER ETTARO: 3.000

RESA PER ETTARO: 7 Ton/Ha

VENDEMMIA: Fine settembre

TIPO DI RACCOLTA: Uve vendemmiate a
mano ed in piccole casse con selezione
delle uve migliori e più mature.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice a
grappolo intero, decantazione statica dei mosti
a freddo. Fermentazione a temperatura controllata
in acciaio e affinamento "sur lies" per 6-8 mesi.
Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

TITOLO ALCOLOMETRICO: 13,5% in vol.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino carico, con sfumature
ancora verdognole. Al naso prevalgono
le note fruttate mature di pesca e
albicocca e frutti esotici; caldo, rotondo
in bocca ancora fresco, piacevole e fine.
Buon volume, non amaro né secco nel
finale, ma dotato di equilibrio e finezza.

TYPE: White dry

CATEGORY: 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: 7 years average

GRAPES HARVEST: Mid/End of
September

HARVESTING: By hand in shallow cases

SOIL: Calcareus/Clayey with sandy
components

DENSITY OF PLANTS PER HA: 3.000

YIELD PER HECTARE: 7 Ton/Ha

VINIFICATION: Soft pressing of the whole
grape; cold static decanting of the must at a
low temperature. Fermentation at a controlled
temperature in stainless steel tanks and
refinement "sur lies" method for 6-8 months.
Refinement in bottle for further 6 months.

ALCOHOL CONTENT: 13,5 V %

SERVING TEMPERATURE: 12° -14°
in medium size glasses

ORGANOLEPTIC FEATURES

Deep yellow straw colour with still greenish
nuances. Fruity notes of ripe peach, apricot
and exotic fruits prevail on the nose.
On the palate is warm and it has a round taste.
It is still fresh, pleasant and fine.
Good volume, this wine is not bitter nor dry in
the aftertaste but it is provided with a good
balance and elegance.

Str. Cerasa, 11/a, 61039 San Costanzo (PU) - Marche - Italy

Tel: +39 336331664 - +39 336237871 - +39 3487634600

www.brusciavini.it - info@brusciavini.it - Tel. & Fax: +39 0721 954801



BRUSCIA
VITIVINICOLTORI
IN SAN COSTANZO

LUBÁC

Bianchello del Metauro D.O.C. - Selezione

TYPE: Blanc sec

CATEGORIE: 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 7 ans

SOL: argileux, calcaire avec une composante
sableuse

NOMBRE DES PLANTES PAR HECTARE: 3.000

RENDEMENT PAR HECTARE: 7 tonnes/ha

VENDANGE: à la fin de septembre

RECOLTE DU RAISIN: vendange à la main
et raisins placés dans petits cagettes avec la
selection de raisins meilleurs et plus mûrs.

VINIFICATION:

Presse douce des grappes entiers.
Decantation statique à froid des moûts.
Fermentation à température contrôlée effectuée
en cuves d'acier et 6 mois d'affinage « sur lies ».

DEGRE ALCOOLIQUE: 13,5 v %

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : jaune paille clair, avec des
nuances encore verdâtres. Au nez il
présente des notes de pêche, abricot et
fruits exotiques ; vin chaud, moelleux, il se
présente dans la bouche encore frais,
agréable et fin. Bon volume, ni aigre ni sec
en dernier temps, mais doté d'équilibre et
raffinement.

Typ: Trockener Weißwein

Klasse: 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 7 Jahre

Zeit der Weinlese: Ende September

Art der Weinlese: in kleinen Kisten mit
händischer Auslese der besten und reifsten Trauben

Bodenbeschaffenheit: lehmig-kalkhaltig,
leicht sandig

Rebstockdichte pro ha: 3.000

Ertrag pro ha: 7.000 kg

Weinbereitung: Maischegewinnung durch
sanfte Pressung der Volltrauben mit statischer
Kalt-Dekantierung, temperaturgesteuerte
Vergärung in Edelstahlbottichen, 6-8 monatiger
Sur-Lies-Ausbau und zusätzliche 6 Monate
Flaschenreifeung.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Serviertemperatur: 12-14°C
in mittelgroßen Ballongläsern

Geschmackscharakteristik

Kräftiges Strohgelb mit grünlich schimmernden
Nuancen, das Bouquet wird belebt vom
fruchtigen Duft reifer Pfirsiche, Aprikosen und
exotischer Früchte, weich auf der Zunge, am
Gaumen abgerundet, noch frisch, angenehm
und delikat, gut ausgebaut im Körper, im Abgang
weder bitter noch trocken, sondern von
ausgewogener Feinheit.

Str. Cerasa, 11/a, 61039 San Costanzo (PU) - Marche - Italy

Tel: +39 336331664 - +39 336237871 - +39 3487634600

www.brusciavini.it - info@brusciavini.it - Tel. & Fax: +39 0721 954801

SCHEDA
TECNICA