



BRUSCIA
VITIVINICOLTORI
IN SAN COSTANZO

SPICÉL

Bianchetto del Metauro D.O.C.

TIPOLOGIA: Bianco secco
CATEGORIA: Popular Premium
ZONA DI PRODUZIONE: San Costanzo (Pesaro Urbino) - Marche
VITIGNO: Bianchetto o Biancame
UBICAZIONE VIGNETI: 200 mt slm
ESPOSIZIONE VIGNETI: sud - sud est
FORMA DI ALLEVAMENTO:
 l'impianto in spalliera: cortina centrale
ETA' DELL'IMPIANTO: in media 7 anni
TIPOLOGIA DI TERRENO:
 argilloso, calcareo, a volte sabbioso
CEPPI PER ETTARO: 3.000
RESA PER ETTARO: 10 ton /ha
VENDEMMIA: metà/fine settembre;
 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.
TITOLO ALCOLOMETRICO: 13% in vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:
 12 - 14° in calici di media ampiezza.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
 Colore giallo paglierino, al naso sono evidenti le note caratteristiche di frutta fresca, mela verde e banana. Al palato è piacevole, equilibrato e coerente con la tipicità del vitigno.

TYPE: White Dry
CATEGORY: Popular Premium
PRODUCTION AREA: San Costanzo (Pesaro-Urbino) - Marche
GRAPE VARIETY: Bianchetto or Biancame
ALTITUDE: 200 mtrs a.s.l.
EXPOSURE: South - South East
CUTIVATION FORM: spurred cordon; central curtain
AGE OF PLANTS: 7 years average
SOIL: calcareus/clayey sometimes sandy
DENSITY OF PLANTS PER HA: 3.000
YIELD PER HECTARE: 10 ton/ha
GRAPES HARVEST: mid/end of September, by hand in small crates
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: 13 v %
SERVING TEMPERATURE:
 12-14° in medium size glasses
ORGANOLEPTIC FEATURES:
 Straw yellow colour; this wine offers a touch of characteristic notes of fresh fruits on the nose, scents of green apple and banana as well. Its taste is pleasant and well balanced, it represents a coherent expression of this vine.

Sede legale: Via Solfanuccio, 98

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

TEL: +39 336 331664 - +39 336 237871 - +39 348 7634600

www.brusciavini.it - info@brusciavini.it