



Tenuta Piano *di* Rustano

IL COVONE



ZONA DI PRODUZIONE

Loc. Piano di Rustano; Comune di Castelraimondo (MC) Marche; Italia

ALTITUDINE DELLA VIGNA

400 s.l.m.

GIACITURA

Collinare

ESPOSIZIONE

Terreno in piano, posto nella sommità di un colle

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto, tendenzialmente argilloso con presenza di calcare

ETÀ DEL VIGNETO

70 anni

VARIETÀ DELLE UVE

100% Malvasia Bianca di Candia

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

6,04 g/L

RESIDUO ZUCCHERINO

0

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.600 ceppi/ha

PERIODO VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE

Pressatura a grappoli interi, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox

AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio inox di cui 3 sui lieviti

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

2 mesi

DESCRIZIONE

Paglierino vivace con profumi floreali di acacia, sambuco, camomilla, rosa gialla, fruttati di mela, pesca e prugna gialla. Secco e fresco, corposo ed equilibrato, tenuemente aromatico con piacevole nota minerale.

ABBINAMENTI

Da aperitivo con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi. Olive all'ascolana e cremini fritti.