



Tenuta Piano *di* Rustano

# Essentia



## 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

14% Vol.

## ACIDITÀ TOTALE

5,43 g/L

## RESIDUO ZUCCHERINO

8 g/L

## 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 con aggiunta di miele a metà del processo di fermentazione*

## AFFINAMENTO

*14 mesi in acciaio inox di cui 4 sui lieviti*

## AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

*2 mesi*

## DESCRIZIONE

Giallo dorato pieno. Al naso è intenso e complesso. La tenue aromaticità della Malvasia è arricchita dai dolci e floreali profumi del miele Millefiori. Buona Freschezza, morbido ed equilibrato, sapido e persistente con una piacevole nota di miele che emerge nella parte finale in una sensazione avvolgente unica come la tipologia di prodotto.

## ABBINAMENTI

*Da meditazione, con formaggi stagionati, piatti in agrodolce e oper raffinati accostamenti a portate di carne e pesce. Filetto di maiale con speck ed alloro*