



Tenuta Piano *di* Rustano



IL COVONE

MARCHE
MALVASIA BIANCA DI CANDIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



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
VOL.	12,5%
ACIDITÀ TOTALE	5,70 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 soffice a grappoli interi, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox
AFFINAMENTO	6 mesi in acciaio inox di cui 2 sui lieviti
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	3 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	È ottimo da aperitivo, con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi. Coda di rospo con asparagi e finocchio.

TENUTA PIANO DI RUSTANO soc. agr.

Sede legale: Via Giovanni XXIII n. 1 | Cantina: Loc. Piano di Rustano n. 5 | 62022 Castelraimondo (MC) | Mob. 339 3217530
C.F./P.I. 01908200437 | info@pianodirustano.it | www.pianodirustano.it