



Tenuta Piano *di* Rustano



ESSENTIA

BEVANDA AROMATIZZATA A BASE DI VINO



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
VOL.	14,5% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,20 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 soffice a grappoli interi, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox con aggiunta di miele a metà del processo fermentativo
AFFINAMENTO	18 mesi in acciaio inox di cui 2 sui lieviti
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	12 mesi
DESCRIZIONE	Giallo dorato. 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	È ideale con formaggi stagionati, piatti in agrodolce e per ricercati accostamenti a portate di carne o pesce. Eccellente da meditazione. Filetto di maiale con speck e alloro.

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