



CARONTE



DENOMINAZIONE MARCHE BIANCO IGT da uve pecorino

UVAGGIO
100% pecorino

TERRENO
calcareo, medio impasto

ESPOSIZIONE
nord

ALTITUDINE MEDIA
70 m s.l.m.

DATA DI IMPIANTO VIGNETO
2010

N° CEPPI PER ETTARO
3400

RESA PER ETTARO
5,5 T

EPOCA DI VENDEMMIA
seconda decade di ottobre

BABO ALLA RACCOLTA
24.5

ALCOL DICHIARATO
15% vol.

AFFINAMENTO IN ACCIAIO
7 mesi sulle fecce fini

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
6 mesi

FILTRAZIONE
si

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
4 mesi

ACIDITA' TOTALE
6,20 g/l , pH 3,27

ESTRATTO NETTO
22,09 g/l

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
1950

PROFILO SENSORIALE:

Caronte 2021 si presenta di colore dorato con riflessi verdolini. Al naso la dominante è fruttata di una bellissima pera Smith, tipica del Pecorino marchigiano; sensazioni floreali di camomilla accompagnate dalla freschezza agrumata del lime, note di timo ed eucalipto. Torna al naso una finale di mineralità iodata. Al palato è fresco, sapido e persistente; bilanciato da spiccata morbidezza e piacevole sensazione pseudoalcolica. Nel finale di bocca torna una gradevole sensazione di lime. Consigliato l'abbinamento a primi di pesce.