



# 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.