TENUTE
CESARONI

# LE BARBATELLE

## BIANCO
## FRIZZANTE




**Regione viticola**
Marche, Provincia di Ancona.

**Ubicazione dei vigneti**
Poggio San Marcello

**Vitigno**
Verdicchio e Chardonnay

**Superficie**
8 Ha

**Sistema di coltivazione**
Guyot

**Densità d'impianto**
3333 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme a pianta.

**Rese per ettaro**
160 q di uva da vino

**Età del vigneto**
10 anni

**Suolo**
Prevalenza di argille miste a sabbie tendenti al calcareo

**Esposizione ed altitudine**
Nord Est - Nord Ovest a oltre 400-420 m s.l.m.

**Gradazione alcolica**

11% vol

**Vinificazione**
Vendemmia meccanica e anticipata, pressatura soffice e svinatura del mosto e fermentazione a temperatura fresca controllata. Rifermentazione naturale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

**Note di degustazione**
Il vino è di colore limone tenue, cristallino con spuma veloce e vivace. Profumo morbido e delicato con note floreali e fruttate di mela verde e sedano fresco. In bocca è secco, fresco con note vegetali piacevolmente finali e leggera mandorla fresca persistente. Servire a 8-10° C.

**Conservazione**
Vino di buon corpo e fresca acidità, da degustare giovane. Dà il meglio di sé se consumato entro il primo anno di vita.

**Abbinamenti**
Vino che trova il suo meglio con i piatti freschi dell'estate, come insalate miste con legumi, uova sode, torte di verdure, insalate di riso, sedano con formaggio morbido, prosciutto dolce, pizza margherita, crostini di pane e pomodoro crudo. Ottimo come aperitivo.

**Bottiglia**
Collina leggera 0,75 Lt

**Tappo**
Corona

**Misure**
Cartoni da 6 bottiglie cm 19 x 28 x H30,5 - peso Kg 8.70
Pallet misura cm 78 x 118 x H164 - totale 5 file da 16 cartoni per un totale 80 cartoni Kg 700

RACCOLTA DIFFERENZIATA - VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

| BOTTIGLIA \| GL 71 | CAPSULA \| C PVC 90 | TAPPO \| C/FE 91 |
|---|---|---|
| **vetro** | **plastica** | **metalli** |

**E per 100 ml**
255.60 kJ
61.69 kcal