



## SU'ARO

### Marmilla Bianco Igt

#### VITIGNO

Uve bianche tipiche della zona.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Marmilla.

#### CLIMA

Temperato-caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

#### TERRENO

Argilloso con presenza di calcare.

#### ALLEVAMENTO DELLE VITI, DENSITÀ PER ETTARO

5.000 ceppi circa, contropalliera (potatura a cordone speronato).

#### RESA UVA/ETTARO

80 quintali.

#### VENDEMMIA

Manuale in cassetta, inizio settembre.

#### VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura di 16° C in acciaio.

#### MATURAZIONE

In acciaio per almeno 5 mesi sui suoi lieviti.

#### ESAME VISIVO

Giallo paglierino con riflessi dorati.

#### ESAME OLFATTIVO

Intenso, rivela profumi di miele e fiori gialli, complesso.

#### ESAME GUSTATIVO

Gusto invitante e piacevolmente fresco caratterizzato da raffinate note minerali e lunga sapidità.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Buona versatilità negli abbinamenti sia come aperitivo che primi piatti, da provare su anatra all'ananas.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-10° C.