



FRONTEASCOSA

Marche Bianco Igt

Annata

2016

Produzione

1.800 bottiglie

Uve

70% Verdicchio + Malvasia e Trebbiano

Vinificazione

Fermentazione in bianco con lieviti indigeni a temperatura controllata in contenitori di cemento; sosta di 3 mesi sui lieviti; decantazione naturale e successivo affinamento per 8/9 mesi in vasche di cemento vetrificato in ambiente termico condizionato.

Il rispetto dei tempi di evoluzione/maturazione del vino che variano da vendemmia a vendemmia evita il ricorso alle filtrazioni.

Dati analitici

Alcool: 12.70 % vol.

Acidità Totale: 5.13 g/l

Estratto Secco: 21.40 g/l

Anidride Solforosa: 68 mg/l

Caratteristiche organolettiche

Colore

Giallo paglierino.

Profumo

Delicatamente aromatico, sentori di mandorla e frutta secca.

Sapore

Secco, abbastanza persistente, di facile approccio con un finale amarognolo tipico del verdicchio.