



CANTINA MOCHI
SCHEDA VINO

Nome	Cà Le Suore
Denominazione	IGT Marche Bianco
Vitigno	Trebbiano e Malvasia
Tipo di terreno	Argilloso con affioramenti di marna
Sistema d'allevamento	Cappuccino doppio capovolto
Epoca di vendemmia	Terza decade di settembre, prima decade di ottobre
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione	L 'uva viene delicatamente diraspata e successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione a bassa temperatura. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.
Affinamento	A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per quattro mesi.
Note sensoriali	Colore: giallo paglierino Profumo: intenso e di buone complessità con profumi fini di mela, pesca, ginestra, che sfumano su lievi sentori di cera d'api. Gusto: intenso, fresco e di buona persistenza
Abbinamenti	Particolarmente indicato con spaghetti alla bottarga di muggine
Temperatura di servizio	12 - 14 °C