



**CANTINA MOCHI**  
**SCHEDA VINO**

<b>Nome</b>	<b>Cà Le Suore</b>
<b>Denominazione</b>	IGT Marche Bianco
<b>Vitigno</b>	Trebbiano e Malvasia
<b>Tipo di terreno</b>	Argilloso con affioramenti di marna
<b>Sistema d'allevamento</b>	Cappuccino doppio capovolto
<b>Epoca di vendemmia</b>	Terza decade di settembre, prima decade di ottobre
<b>Modalità di raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Affinamento</b>	A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per quattro mesi.
<b>Note sensoriali</b>	<b>Colore:</b> giallo paglierino <b>Profumo:</b> intenso e di buone complessità con profumi fini di mela, pesca, ginestra, che sfumano su lievi sentori di cera d'api. <b>Gusto:</b> intenso, fresco e di buona persistenza
<b>Abbinamenti</b>	Particolarmente indicato con spaghetti alla bottarga di muggine
<b>Temperatura di servizio</b>	12 - 14 °C