

Nome	Donna Agnese
Denominazione	IGT Marche Incrocio Bruni 54
Vitigno	Incrocio Bruni 54
Tipo di terreno	Argilloso con affioramenti di marna
Sistema d'allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	prima decade di settembre
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. Matura in acciaio per 6 mesi
Note sensoriali	Colore: Giallo paglierino con pregiate screziature dorate.
	Profumo: di pesca, camomilla e melissa, con nuance di cedro in sottofondo.
	Gusto: in bocca è deciso, ma di classe. Mostra una mirabile intensità e una struttura piena e raffinata. Emerge una spiccata sapidità arricchita da intriganti sfumature di mandorla in chiusura.
Abbinamenti	Tagliatelle ai funghi cardoncelli.
Temperatura di servizio	12 - 14 °C