

Chirone

MARCHE BIANCO I.G.T.



Profilo sensoriale

di gusto fresco e gioioso in bocca e armonico, fruttato, fragrante, fresco nella dominanza



Uvaggio

Pecorino, Maceratino e Sauvignon Blanc



Terreno

argilloso - medio impasto



Coltivazione

Guyot



Vinificazione

in bianco termo controllata a 18°C



Maturazione

in acciaio inox per almeno 6 mesi



Affinamento

almeno 3 mesi in bottiglia



Temperatura di servizio

8°- 10° C



Abbinamento

aperitivi, crostacei, pasta e formaggi freschi

