



*Ma per le vie del borgo
Dal ribollir de' tini
Va l'aspro odor de i vini
L'anime a rallegrar.*

Alba del Monte

Esino Bianco DOC

DA UVE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Nel nostro podere in collina, in località Finestre Rosse di Camerano (AN), nel Parco del Conero, crescono affiancate due uve tipicamente marchigiane, il verdicchio e il pecorino. L'esposizione favorevole a Est che permette di carpire i raggi del sole fino dal mattino, la coltivazione biologica e il rispetto delle caratteristiche naturali delle piante, producono un'uva di rara bellezza e potenza. I grappoli vengono raccolti a piena maturazione e pressati sofficemente per ottenere il mosto fiore. La fermentazione inizia spontaneamente dopo circa 2 giorni e da quel momento continuerà per due settimane a temperatura controllata finché i lieviti indigeni non consumeranno completamente lo zucchero presente. Affinato in acciaio sulle proprie fecce fini per circa 5 mesi, viene imbottigliato artigianalmente direttamente dalla nostra famiglia. L'intervento dell'uomo, limitato allo stretto indispensabile, dà questo vino di un intenso colore giallo dorato, vivo, di sapidità ineguagliabile, sincero e genuino.

Senza zucchero o mosto aggiunti - Non invecchiato
in barrique - No chips - SOLFITI <60 mg/l.

Caratteristiche organolettiche:

- **Aspetto:** Colore giallo dorato intenso.
- **Profumo:** intenso, con note floreali.
- **Gusto:** Il sapore è pieno, armonico, ben strutturato con una intensa nota minerale.
- **Gradazione alcolica:** complessiva minima 13,5° % alc. Vol. usualmente
- **Acidità totale:** 5,4 per mille minimo usualmente.
- **Temperatura di servizio:** 16°-18°C

Abbinamenti gastronomici:

Pesce principalmente, ma anche antipasti, carni bianche, più o meno elaborate, carni bollite, funghi, tartufi, fritti di verdure. Buono anche con le ricette più elaborate che richiedono un vino di forte personalità.

Formato disponibile: 750 ml



Azienda Agricola Mercante

Azienda Agricola Mercante di Zazzarini Adriana - Via Loretana, 190 - 60021 Camerano - Ancona - Italia
Tel. +39 071732050 - Fax +39 071732455 - www.rossoconero.it - info@rossoconero.it