

# VIZIUS

## MARCHE IGP BIANCO



**Alcool:** 12,5%

**Area di produzione:** Sulle colline di Montepicciolo – Ascoli Piceno – Marche

**Uve:** Da vitigni Sangiovese e Malvasia

**Resa (uva per ettaro):** 120 q.li

**Sistema di coltivazione:** Guyot su spalliera

**Composizione del suolo:** Di medio impasto, con frange argillose

**Sistema di vinificazione e produzione:** Vinificazione in bianco, immediata separazione del mosto, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C.), conservazione in serbatoi inox termo condizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile

**Descrizione organolettica:** Di colore giallo paglierino tenue, profumo tipico, delicato e fine. Un vino adatto per ogni occasione dato il sapore asciutto, intenso ed armonico con note fruttate e una piacevole acidità

**Conservazione:** Conservare in luogo fresco, asciutto e buio. Si consiglia di berlo giovane, entro i 3-5 anni di vita

**Temperatura di servizio:** Da servire freddo a 8-10°C

**Suggerimenti gastronomici:** Ottimo per aperitivi, accompagna egregiamente antipasti, piatti leggeri e pesce alla griglia