

*Anthemis
Boccafosca*

DESCRIZIONE

Nome ispirato alla flora spontanea dei nostri terreni marchigiani (Falsa Camomilla o Camomilla senza odore - Famiglia: Asteraceae - Specie: Anthemis Arvensis L.)

E' ottenuto da una selezione delle migliori uve Bianchello, lavorate in purezza al fine di esaltare, al miglior livello, le caratteristiche tipiche del vitigno

SCHEMA TECNICA



VITIGNO:	Bianchello del Metauro Doc
CATEGORIA:	doc
ZONA DI ORIGINE:	Area doc
PRODUZIONE:	E' ottenuto da una selezione delle migliori uve Bianchello, lavorate in purezza al fine di esaltare, al miglior livello, le caratteristiche tipiche del vitigno
COLORE:	Giallo paglierino tenue, limpido, cristallino
PROFUMO:	Intenso, abbastanza persistente, fine, di fiori gialli e frutta matura.(in prevalenza mela)
SAPORE:	Secco, abbastanza sapido e di buona freschezza. Gradevoli percezioni di frutta e mandorla finale
GRADO ALCOOL:	12 - 13% Vol.
ABBINAMENTI:	Ideale con antipasti di mare, primi di pesce o con salse delicate, crostacei e pesci al forno o alla griglia. Si abbina bene a carni bianche delicate o formaggi magri
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8-10°