

TERRACRUDA

via Serre 28
61040 Fratterosa PU
Pesaro e Urbino
tel 0721.777412
fax 0721.777412
cel 333.479.8915
331.4828238
www.terracruda.it
info@terracruda.it



ARA MURATA

VINO DI UVE STRAMATURE PASSITO

Vitigno: Bianchello o Biancame o Biancuccio.

Vigneto: Vigna Lorenzetti e Vigneto del mulino
Superficie 2 ha

Sesto d'impianto: 300 x 0.80

Altitudine: 400 mt slm

Ceppi per ettaro: 4000

Esposizione: sud

Forma di allevamento: l'impianto in spalliera
con potatura guyot

Età dell'impianto: in media 25 anni

Epoca vendemmia: prima decade di settembre

Tipo di raccolta: Uve vendemmate a mano in piccole casse
ottenute dal primo passaggio di vendemmia.

Tipologia terreno: argillo - calcareo

Resa per ettaro: 7 ton.

Appassimento: Uve lasciate in appassimento naturale
su graticci per 5 / 6 mesi.

Vinificazione: spremitura morbida a grappolo intero, decanta-
zione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura
controllata in acciaio.

Maturazione: dodici mesi in piccole botti di rovere.

Affinamento: 5/ 6 mesi in bottiglia

Titolo alcolometrico: 13%

Temperatura di servizio: 16 ° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo dorato, vino corposo, note di frutta secca,
candita e caramellata. Bocca fine ed avvolgente con una chiu-
sura ammandorlata. Fine e persistente. Piacevolmente equili-
brato. Vino da meditazione e da dessert.

