

## 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



# CAMPODARCHI

## BIANCHELLO DEL METAURO D.O.C.

**Zona di produzione:** Fratterosa  
PESARO E URBINO - MARCHE

**Vitigno:** Bianchello o Biancame o Biancuccio.

**Vigneto:** Vigna Campodarchi  
Superficie 2,5 ha

**Sesto d'impianto:** 300 x 0.80

**Altitudine:** 400 mt slm

**Ceppi per ettaro:** 4000

**Esposizione:** sud / sud - ovest

**Forma di allevamento:**

l'impianto in spalliera con potatura guyot o archetto

**Età dell'impianto:** in media 40 anni

**Epoca vendemmia:** prima decade di ottobre

**Tipo di raccolta:** Uve vendemmate a mano in piccole casse, selezione delle uve in vigna mediante diradamento e tre fasi di raccolta. Il Campodarchi si ottiene dal terzo passaggio sulle uve più mature.

**Tipologia terreno:** argillo-calcareo

**Resa per ettaro:** 8 ton.

**Vinificazione:** spremitura morbida a grappolo intero. Decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

**Maturazione:** Parte del prodotto è vinificata in barriques sur lies.

**Affinamento:** questo vino viene imbottigliato da luglio ad agosto dell'anno successivo alla vendemmia e rimane in affinamento 5 o 6 mesi in bottiglia prima di essere immesso in commercio.

**Titolo alcolometrico:** 14- 14,50 %

**Temperatura di servizio:** 12°C in calici di media ampiezza

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, limpido, cristallino, profumi intensi e persistenti di fiori gialli, di ginestra e caprifoglio, frutta, pesca a polpa bianca matura e sentori di frutta esotica.

Vino secco che si esprime nel suo equilibrio grazie al calore e al suo ampio corpo perfettamente bilanciati dalla piacevole freschezza e sapidità del finale.



# TERRACRUDA

AZIENDA VITIVINICOLA IN FRATTEROSA