



## Marche Bianco *Colle di Mare*

---

**Uve Impiegate:** Chardonnay Sauvignon

**Terreni:** Argillosi esposti sud-ovest.

**Vinificazione:** Pressatura soffice.

Fermentazione in vasca inox termocondizionata.

Temperatura di fermentazione < 20° C

Durata della fermentazione gg. 12

Riposo su fecce fini, 4 mesi.

**Caratteristiche Organolettiche:** Brillante colore giallo paglierino, con lievi riflessi leggermente dorati. Gli aromi si svelano gradualmente, piacevolmente floreali ed eleganti. Al gusto si presenta avvolgente, pieno e piacevolmente sapido. Il finale armonioso e molto fresco.

**Accostamenti Gastronomici:** Ottimo come aperitivo, perfetto anche per primi piatti al forno.

**Azienda Agricola Damiani**

C.da Pianacciole - S. Savino di Ripatransone (AP) - Tel. +39.333.379.6359 - [www.damianivini.it](http://www.damianivini.it)