

CRESPAIA

— sospesi tra terra e mare —



CHIARALUCE BIANCHELLO DEL METAURO DOC SUPERIORE



ZONA DI PRODUZIONE
LOCALITÀ PRELATO,
FANO, PU, ITALIA.



VENDEMMIA. 2022

UVAGGIO. BIANCHELLO 100%

ALTITUDINE. 150 METRI S.L.M. **LATITUDINE.** 43° 49'

ESPOSIZIONE. NORD

ANNO DI IMPIANTO. 2014

DENSITÀ D'IMPIANTO. 4.115 (90 x 270 cm)

POTATURA. GUYOT SINGOLO

RESA PER ETTARO. 100 QL

EPOCA DI RACCOLTA. 19 – 27 SETTEMBRE

MODALITÀ DI RACCOLTA. A MANO IN CASSETTE DI 15 KG

VINIFICAZIONE. FERMENTAZIONE SPONTANEA, PIED DE CUVE
PREPARATO 2 GIORNI PRIMA CON 10% DEL VOLUME TOTALE IN
FORMA DI UVA PIGIATA IN MACERAZIONE. IL RESTO DELLA MASSA:
DIRASPATO, PRESSATURA SOFFICE, CHIARIFICA STATICA A FREDDO.
SUCCESSIVAMENTE IL PIED DE CUVE, CON LE BUCCE, E' STATO
AGGIUNTO AL MOSTO SFECCIATO. FERMENTAZIONE IN ACCIAIO
INOX, TEMPERATURA CONTROLLATA TRA 16 – 19°C, UN MESE DI
MACERAZIONE CON LE BUCCE. AFFINAMENTO SUR LIES 9 MESI,
CON AGITAZIONE REGOLARE DELLE FECCE FINI.

FILTRAZIONE. 0,45 MICRON AL IMBOTTIGLIAMENTO

IMBOTTIGLIAMENTO. 7 LUGLIO 2023 **N. BOTTIGLIE.** 9.800

GRADO ALCOLICO. 13,5 %.

ACIDITÀ TOTALE. 5,4 g/L

PH. 3,20

ZUCCHERO RESIDUO. 3,5 g/L

DEGUSTAZIONE.

COLORE: GIALLO PAGLIERINO

PROFUMO: DELICATO, AGRUMI, ALBICOCHE E PESCHE

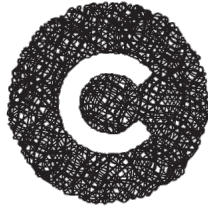
SAPORE: FRESCO ED ARMONICO

TEMPERATURA DI SERVIZIO. 12°C.

FORMATI DISPONIBILI. 75 CL (BORGOGNOTTA)

CHIUSURA. SCREW CAP (TAPPO A VITE), GUARNIZIONE SARANEX

CONFEZIONI. SCATOLA DA 6 O 12 BOTTIGLIE



CRESPAIA

— sospesi tra terra e mare —



CHIARA LUCE

BIANCHELLO DEL METAURO DOC SUPERIORE



PRODUCTION ZONE
LOCALITÀ PRELATO,
FANO, PU, ITALY



VINTAGE. 2022

GRAPE VARIETY. 100% BIANCHELLO

ALTITUDE. 150 METRES a.s.l. **LATITUDE.** 43° 49'

EXPOSURE. NORTH FACING

YEAR OF PLANTING. 2014

PRUNING. SINGLE GUYOT

VINE DENSITY. 4115 vines/ha (90 x 270 cm)

YIELD. 10 ton/ha

HARVEST PERIOD. 19TH – 27TH SEPTEMBER

HARVESTING METHOD. BY HAND IN BASKETS OF 15 KG

VINIFICATION. WILD YEAST FERMENT, PIED DE CUVE PREPARED 2 DAYS EARLIER WITH 10% OF THE TOTAL VOLUME AS MACERATING CRUSHED GRAPES. THE REST OF THE MASS WAS DESTEMMED, SOFT PRESSED & COLD SETTLED, THEN THE PIED DE CUVE, WITH THE SKINS, WAS ADDED TO THE RACKED MUST. FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS, TEMPERATURE CONTROLLED BETWEEN 16 – 19 °C, 1 MONTH OF CONTACT WITH THE SKINS. MATURED 9 MONTHS ON THE FINE LEES WITH REGULAR LEES STIRRING.

FILTRATION. 0.45 MICRON PRIOR TO BOTTLING

BOTTLING DATE. 7TH JULY 2023 **N. OF BOTTLES.** 9,800

ALCOHOL. 13.5 % BY VOL.

TOTAL ACIDITY. 5.4 g/L **PH.** 3.20

RESIDUAL SUGAR. 3.5 g/L

TASTING NOTES.

COLOUR: STRAW YELLOW

NOSE: DELICATE, CITRUS, APRICOTS & PEACHES

MOUTH: CRISP, REFRESHING, WELL BALANCED

SERVING TEMPERATURE. 12°C.

AVAILABLE FORMATS. 750 mL (BURGUNDY BOTTLE)

CLOSURE. SCREW CAP, SARANEX LINER

BOTTLES PER CASE. 6 OR 12