



# CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



## MARCHE BIANCO I.G.T. "GRAMELOT"

VITIGNO: Trebbiano 40%, Pecorino 20%, Passerina 20%,  
Verdicchio 20%

ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 15

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio impasto, prevalentemente  
argilloso

N. CEPPI PER ETTARO: 3.000

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 400 s.l.m.

VINIFICAZIONE: in bianco con l'utilizzo di un ceppo di lievito  
selezionato, segue maturazione in botte grande di legno per 10 mesi

GRADO ALCOLICO: 13%

ACIDITA' TOTALE gr/lit: 5,8

RESIDUO ZUCCHERINO gr/lit: 3,5

CONFEZIONE: 6 bottiglie

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo verdognolo

PROFUMO: intenso con sentori di frutta matura e uva lievemente  
appassita, rosa e vaniglia

SAPORE: morbido, con piacevoli sensazioni di frutti tropicali, pesca  
sciropata e ananas

ABBINAMENTI: si esalta con formaggi e salumi, ottimo con piatti  
elaborati in genere



S.C.A.C. SOC. COOP. AGRICOLA

Contrada San Venanzo 31, 63072 Castignano (AP) Tel: +39 0736 822216 / Fax: +39 0736 822242

[www.cantinedicastignano.com](http://www.cantinedicastignano.com) / [commerciale@cantinedicastignano.com](mailto:commerciale@cantinedicastignano.com)