



FEDERICO MENCARONI

## FLORA

---

Marche Bianco IGP



### Uve

Verdicchio 60%

Malvasia 20%

Biancame 20%

### Sistema d'allevamento

Guyot

### Resa per ettaro

100 q

### Epoca di vendemmia

Seconda decade di Settembre

### Vinificazione e affinamento

Il grappolo viene pressato sofficemente e velocemente con una resa in mosto fiore del 40%. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 16°C e l'affinamento della durata di 5 mesi in acciaio, viene effettuato sulle fecce nobili del vino rimesse in sospensione con periodici batonnage.

---