



ARGHILOS

Marche IGT - Trebbiano, Malvasia, Garofanata

FIORETTI BREERA
organic italian winery

*Macerato sulle bucce
e affinato un anno in
giare di terracotta.*



GRADAZIONE ALCOLICA: 13%vol

DENOMINAZIONE: Marche Bianco IGT

VITIGNO: Trebbiano, Malvasia, Garofanata

PROVENIENZA: Marche - Castelfidardo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C circa

ABBINAMENTI: Si abbina con piatti di pesce e carni bianche.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Dorato, con frutta gialla e toni agrumati, mimosa e fiori di campo; miele e mandorle al palato. Fresco, complesso e ampio con tannini controllati

ALTRE INFORMAZIONI: Uve diraspate e fermentate in giara con macerazione di 8 giorni sulle bucce a temperatura controllata inferiore a 20°. Maturazione un anno in giara su fecce fini.

L'azienda sorge nell'oasi di ripopolamento di Monte Camillone a Castelfidardo tra lepri, storni e fagiani, che si nutrono di uva rigorosamente biologica, viene coltivata con un trattore così piccolo da infilarsi in filari strettissimi, ma a parte i trattamenti viene fatto tutto a mano.

Coltivazione biologica certificata.