

CIELO SOMMERSO

SCHEMA TECNICA

Denominazione: Marche IGT Bianco

Uve: Verdicchio 100%

Suolo: argilloso-calcareo – fondali marino emerso costituito da sedimentazione marina e formazioni calcaree provenienti dai vicini massicci carsici ([Monte Murano](#) e [Grotte di Frasassi](#)).

Esposizione: Ovest / Nord-Ovest, altitudine 290 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot doppio alternato

Densità di impianto: 5700 viti/ha, produzione massima 0,8 kg a vite

Agricoltura: sostenibile, applicando i principi della biodinamica e nel solco del **biologico certificato n. 73198; IT-BIO-015; S21-21/23**. Ricorrendo all'uso dei microorganismi effettivi al fine di ridurre al minimo anche l'impiego del rame e dello zolfo.

Vendemmia: a piena maturazione, con raspo quasi legnoso, a mano in cassette

Vinificazione: metodo tradizionale georgiano (patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO), parziale diraspatura senza pigiare, fermentazione spontanea, ripetute follature giornaliere fino al completamento della fermentazione alcolica. Qualche giorno di riposo prima di chiudere l'anfora con argilla impastata a mano

Affinamento: 9 mesi in anfora georgiana (Qvevri) interrata e tombata ed 6 mese in bottiglia, non viene né filtrato né pressato.

SCHEMA ANALITICA

Alcol: 12,5%

Acidità totale: 4,85 g/l

Solforosa totale: 28 mg/l

Annata: 2021

NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: colore giallo arancio, tendente all'ambrato

Olfatto: intenso e persistente, di grande avvolgenza. Offre profumi con raffinati suggerimenti di frutta candita e frutta secca, profumi speziati orientali, miele

Gusto: sapore molto asciutto e vellutato, di buon corpo, con una leggera presenza tannica che ne favorisce la beva e lo rende un grande vino gastronomico

Degustazione: Temperatura consigliata: 14-16 °C

ABBINAMENTO

Vino dai molteplici abbinamenti, ottimo con formaggi erborinati di capra, pesce crudo, da tenere nel bicchiere per apprezzarne le continue evoluzioni e meditare...

