

INDISCIPLINATO

SCHEDA 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: taglio di vinificazione in anfora georgiana (35%) frazione torbida e rimanente 65% Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore "Cipriani" (vedi Scheda Tecnica dedicata)

Affinamento: 9 mesi in anfora georgiana (Qvevri) interrata e tombata per il 35% della massa, 9 mesi in vasche di acciaio su fecce fini per il restante 65%, 1 mese in bottiglia, non viene né filtrato né pressato.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 12,5%

Acidità totale: 5,20 g/l

Solforosa totale: 28 mg/l

Annata: 2020

NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: colore giallo dorato intenso e vivace

Olfatto: profumo di ginestra e camomilla, radici di genziana e rosmarino, con note minerali associate a sentori di pesca matura, mandorla, tiglio e frutta secca

Gusto: sapore molto asciutto e vellutato, energico, di buon corpo, risulta armonico ed elegante, grandissima beva

Degustazione: temperatura consigliata: 12 °C

ABBINAMENTO

Vino dagli abbinamenti infiniti, dai formaggi semi-stagionati ai salumi, con primi piatti di sugo bianco e rosso, arrostiti di carni bianche, ottimo come vino da tutto pasto

