



## V o l a t i l e

### 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, uve **biologiche 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: precoce, entro la fine di agosto.

Vinificazione: metodo ancestrale: in vendemmia congeliamo una parte del mosto. Con la parte restante di mosto portiamo avanti una vinificazione in bianco in acciaio con fermentazione spontanea. Ad inizio primavera scongeliamo il mosto e lo aggiungiamo al vino, apportando così lieviti e zuccheri propri del mosto. Immediatamente imbottigliamo, così che la seconda fermentazione avvenga in bottiglia e la CO2 prodotta resti all'interno della stessa.

Affinamento: 7 mesi acciaio e due mesi bottiglia.

### SCHEDA ANALITICA

Alcol: 12%

Acidità totale: 6,74 g/l

Solforosa totale: 34 mg/l

Annata: 2022

### NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: giallo paglierino con riflessi dorati e spuma ricca e persistente

Olfatto: Frutta bianca, fiori di campo, lievito di birra, mosto d'uva e ricordi di panificio

Gusto: Vivace, allegro e di grande freschezza, che lo rende beverino e scorrevole. Forte nota sapida identitaria del territorio

Degustazione: Temperatura consigliata: 6-8 °C

### ABBINAMENTO

Vino perfetto come aperitivo ma anche ad accompagnare una preparazione a base di pesce

