

Il Pestifero SA

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE

Marche IGT Bianco Frizzante

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano (ovest di Ancona, 30km dal Mare Adriatico)

SUPERFICIE VIGNETO

1,5 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione Sud-Ovest. Terreno di argilla e calcare a 300mt sul livello del mare

VITIGNI

Verdicchio 70%, Malvasia 15%, Sangiovese 15%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RESA PER ETTARO

100 q.li – 70 hl/ha

TECNICA DI RACCOLTA

Manuale, con rigorosa selezione delle uve.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco a T° controllata, con successiva presadi spuma in bottiglia degli zuccheri residui.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

In bottiglia 2 mesi. Senza sboccatura. Non filtrato.

CERTIFICAZIONI

Biologico certificato

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 11,50% vol

Acidità totale: 6,30 g/l

Acidità volatile: 0.29 g/l

PH: 3,20

Anidride solforosa totale: 64 mg/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino leggero, chiaro e vivo.

Aromi: La fermentazione in bottiglia contribuisce a creare una stratificazione aromatica, in cui si scorgono note erbacee, mineralità sottile, agrumi e tenui sentori floreali.

Gusto: in bocca è secco, l'anidride carbonica amplifica l'acidità rendendola viva.

Abbinamenti: ventaglio molto ampio si addice sia come aperitivo che in abbinamento a cucine esotiche oltre che tradizionali.

