TENUTA DI
TAVIGNANO

La Vergine 2021

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE
Marche IGT Bianco

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA
Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO
1 ettaro

GIACITURA ED ESPOSIZIONE
Colline in leggero pendio con esposizione a mezzogiorno

VITIGNO COLTIVATO
Verdicchio 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO
Sistema a spalliera. Cordone speronato.

RESA PER ETTARO
80 q.li

TECNICA DI RACCOLTA
Mezzi carrelli

TECNICA DI VINIFICAZIONE
Pigio-diraspatura e successiva fermentazione tramite lieviti autoctoni, senza controllo della temperatura, con macerazione a cappello sommerso. Non chiarificato, non filtrato.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Minimo 4 mesi

ANALISI CHIMICHE
Alcol: 13,36 % vol
Acidità totale: 5,6 g/l
Acidità volatile: 0.27 g/l
PH: 3,25
Anidride solforosa totale: 89,00 mg/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA
Colore: giallo dorato con riflessi ramati.
Aroma: di frutta matura, frutti esotici e sentori terziari.
Gusto: Verdicchio con retrogusto amarognolo, leggermente tannico, minerale.
Abbinamenti: piatti strutturati, carni bianche.