

Il Pestifero 2021

SCHEMA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Marche IGT Bianco Frizzante

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

1,5 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione Sud - Ovest

VITIGNO COLTIVATO

Verdicchio 70%, Malvasia 15%, Sangiovese 15%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RESA PER ETTARO

100 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

In piccole casse con selezione delle uve

TECNICA DI VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

In bottiglia 2 mesi.

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 11,80% vol

Acidità totale: 6,00 g/l

Acidità volatile: 0.10 g/l

PH: 3,18

Anidride solforosa totale: 38 mg/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino leggero, chiaro e vivo.

Aroma: 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.

