VIRIDIS VERSUS

MARCHE IGT BIANCO

Zona di produzione: Comune di San Costanzo, località Stacciola. Provincia di Pesaro –Urbino. Regione Marche – Italia.
Designazione: Marche IGT Bianco
Vitigno: Verdicchio 90% Biancame 10%
Vigneto: Giovane Vigna di Verdicchio
Superficie: 5 ha
Sesto d'impianto: 3 x 1
Altitudine: 200 mt slm
Esposizione: Sud
Forma di allevamento: impianto a spalliera con potatura a cordone speronato
Epoca di raccolta: terza decade di settembre
Metodologia di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse, selezione delle uve in vigna mediante diradamento e varie fasi di raccolta.
Tipologia terreno: medio impasto – argilloso.
Resa per ettaro: 60 q.li x Ha.
Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli interi, decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Sosta sulle fecce fini.
Affinamento: 6/8 mesi in tini di acciao, 2 mesi in bottiglia
Titolo alcolometrico: 13% – 14%
Temperatura di servizio: 12° in calici di media ampiezza
Abbinamenti: Perfetto sia come aperitivo che a tutto pasto; accompagna squisitamente le preparazioni a base di pesce tipiche della costa marchigiana; da accostare anche ai formaggi freschi ed ai salumi del territorio.

ESAME VISIVO

Cristallino, Giallo paglierino con riflessi verdognoli

ESAME OLFATTIVO

Note erbacee di fieno fresco e anice; floreale e fruttato con note di frutta croccante a pasta bianca ed agrumi.

ESAME GUSTATIVO

Secco, caldo, morbido, di buona freschezza e mineralità.

320 8419306
340 5798044

info@cantinasorrico.it
www.cantinasorrico.it.

Strada Le Grazie 30
San Costanzo
61039 (PU).