



VIGNAIOLI NEL CONERO

Marche IGT Trebbiano

Vigne

Località Regione Marche. Contrada Calcinara situata nel paese di Candia, frazione di Ancona

Agricoltura Biologica Certificata

Età 12 anni

Suolo Argilla e gesso. Suolo fresco ricco di calcare e fossili marini.

Esposizione Nord-ovest.

Uvaggio

Varietà 100% Trebbiano

Sistema di Allevamento Guyot

Densità 4.000 piante/ha

Resa 60hl/ha

Vinificazione

Vendemmia Totalmente manuale

Vinificazione La raccolta avviene nella seconda metà di Settembre. Le uve diraspate, fermentano in macerazione sulle bucce per circa dieci giorni e poi torchiate. Le fermentazioni sono interamente spontanee senza l'utilizzo di solforosa né di additivi fermentativi.

Affinamento Affinamento del vino in acciaio fino all'imbottigliamento che avviene senza filtrazioni né chiarificazioni. Piccola aggiunta di solforosa. Presenta una leggera torbidità naturale.

Analisi Organolettiche

Vista Giallo intenso

Naso Agrumato, fresco e fiori bianchi.

Gusto Intenso e persistente, dissetante





VIGNAIOLI NEL CONERO

Marche IGT Trebbiano

