

Babylon Marche Bianco Igt



Babylon, metafora della contaminazione culturale e delle diversità complementari, rappresenta il nome ideale per questo vino che nasce dall'unione di due vitigni autoctoni, Passerina e Verdicchio, ed una nobile varietà internazionale, quale il Sauvignon.

Nato nel 2010 il progetto Babylon è una sfida coraggiosa nella produzione di Umani Ronchi. Esso esprime il desiderio di mantenere una forte radice territoriale e, nello stesso tempo, sperimentare e percorrere strade insolite. Il blend, interessante e singolare, coniuga freschezza e carattere, in una nuova armonia gustativa. Immediatezza, originalità e alto punto di bevibilità sono i tratti distintivi di Babylon.

Vitigno 1/3 Passerina – 1/3 Sauvignon Blanc – 1/3 Verdicchio

Prima annata di produzione 2010

Comune/area di produzione Regione Marche

Il vigneto

I vigneti, di età compresa tra i sei ed i trenta anni, allevati a *guyot*, sono situati nella fascia collinare che va dai 150 ai 300 metri sul livello del mare con esposizione a sud/sud-ovest. La resa media per ettaro si aggira tra i 90 ed i 100 q.li.

La vendemmia

E' eseguita a mano e si svolge in un periodo che va dalla fine di Agosto alla fine del mese di Settembre. Essendo un vino ottenuto dalla vinificazione di tre uve con differenti raggiungimenti di crescita, al fine di determinare l'esatta data di raccolta, viene effettuato un monitoraggio costante delle curve di maturazione, mirando a conservare, in particolare, un buon patrimonio acidico che rappresenta la base della sua freschezza.

Vinificazione

Dopo una pressatura *soffice* il mosto fiore viene repentinamente raffreddato per poi essere decantato in maniera statica. La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio ad una temperatura mantenuta tra 14° e 16°C e si protrae per circa 8-10 giorni. Successivamente il vino non effettua fermentazione malolattica. Tutte le fasi della produzione, dalla raccolta all'imbottigliamento, vengono eseguite in protezione o riduzione, cioè in assenza di ossigeno, al fine di salvaguardare gli aromi primari dell'uva ed avere una maggiore freschezza organolettica. Un breve periodo di affinamento in acciaio, circa 3 mesi, precede l'imbottigliamento.

Note del Winemaker Appare di tonalità giallo paglierino tenue con riflessi molto luminosi. Il bouquet, intenso e fresco, emana raffinate fragranze vegetali susseguite da note agrumate e di pesca a polpa bianca. La prima impressione gustativa è di straordinaria avvolgenza, che determina morbidezza e ricchezza; chiude un finale di sensazioni piacevolmente fresche e fruttate.

Abbinamenti Antipasti leggeri. Paste e risotti con verdure, erbe aromatiche, spezie e salse a base di mare. Preparazioni delicate di pesci e carni bianche.

Temperatura di servizio ideale 8-10°C

Bicchieri di servizio A tulipano, con i bordi superiori appena svasati, elegante e leggero nelle forme, che consente di concentrare i profumi verso il naso, favorendo la percezione degli aromi delicati e fruttati dei vini giovani.

Formati disponibili bottiglia da 0,75 lt