

## Maximo Marche Bianco Igt

**Maximo è un vino certamente *unico* nel panorama enologico regionale, essendo prodotto grazie a condizioni climatiche che si possono definire a loro volta *uniche*.**

Viene creato nella parte più alta della tenuta di **Villa Bianchi** dove, grazie alle particolarissime condizioni climatiche determinate dall'alternanza tra elevata umidità e ventilazione più asciutta, a temperature piuttosto basse, le uve Sauvignon Blanc vengono intaccate da *Botrytis Cinerea* nella sua forma più *nobile*, regalando a questo vino sapori e profumi incredibilmente complessi e rari.

**Vitigno** Sauvignon Blanc 100%  
**Prima annata di produzione** 1992  
**Comune/area di produzione** Maiolati Spontini



### Il vigneto

Il vigneto, di circa due ettari, è allevato a guyot ed ha una densità di impianto pari a 4270 ceppi per ettaro. Esposto a nord, sulla cresta di una collina a 180 metri sul livello del mare, è impiantato su un terreno di natura alluvionale-formazioni oloceniche- non molto profondo, con una notevole presenza di scheletro, tale da favorire un ottimale sgrondo delle acque in eccesso. La resa per ettaro è bassissima e raramente raggiunge i 20 q.li.

### La vendemmia

E' eseguita a mano, con le uve raccolte e trasportate in cassette, e si svolge in almeno tre passaggi. La cernita delle uve è estremamente delicata e mirata a raccogliere solamente quei grappoli, o porzioni degli stessi, che hanno raggiunto il giusto grado di concentrazione (30-35°BABO) grazie all'attacco da parte delle muffe nobili. Spesso, l'ultimo passaggio non avviene prima della metà di Dicembre.

### Vinificazione

Le uve vengono pressate intere per mezzo di una piccola pressa soffice. Il mosto ottenuto, dopo la decantazione statica, viene fatto fermentare, sui propri lieviti, ad una temperatura di 15°C per un mese. Il Maximo affina per circa un anno in piccoli contenitori di acciaio inox prima di essere imbottigliato.

**Note del Winemaker** Dal bellissimo color oro percorso da riflessi ambrati, al naso esprime profumi spiccati di miele, albicocca e pesca seguiti da aromi di fico maturo, canditi ed agrumi. Ricco in bocca, dove l'elegante acidità fluidifica la dolcezza, morbido ed equilibrato con nitida rinfrescante persistenza, continuamente percorsa da note di frutta candita e miele.

**Abbinamenti** Vino da meditazione, perfetto con la pasticceria, in particolare quella secca, e formaggi piccanti.

**Temperatura di servizio ideale** 10-12°C

**Bicchiere di servizio** Calice di piccole dimensioni con corpo ampio e apertura stretta in modo da favorire sia lo sviluppo degli aromi sia la loro concentrazione nel naso.

**Formati disponibili** bottiglia da 0,375 lt