

Marche Trebbiano-Chardonnay Igt

Il Trebbiano è sicuramente il vitigno bianco maggiormente coltivato nella regione Marche e nel centro Italia in genere, per la sua grande capacità di adattamento alle più diverse condizioni pedo-climatiche. L'uvaggio, con una parte di Chardonnay, conferisce al vino maggiore carattere e struttura.

E' un vino che vuole esaltare gli aspetti più tipici di entrambi i vitigni esprimendone il carattere fruttato e la grande freschezza.

Vitigno Trebbiano - Chardonnay *

* Chardonnay percentuale minima 15%

Prima annata di produzione 1985

Comune/area di produzione Regione Marche

Il vigneto

I vigneti, di età compresa tra i sei ed i trenta anni, sono allevati con forme di allevamento a potatura lunga (guyot - capovolto). I terreni sono tendenzialmente franco argillosi.

La vendemmia

E' eseguita a mano e, normalmente, si svolge nel periodo che va dalla metà alla fine di Settembre per il Trebbiano, mentre le uve per lo Chardonnay sono raccolte intorno alla fine di Agosto.

Vinificazione

Dopo la pigiatura *soffice* il mosto fiore effettua la decantazione statica a freddo.

La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio, ad una temperatura mantenuta tra i 14 ed i 16°C, per circa 8-10 giorni. Un breve periodo di affinamento in acciaio, circa 3 mesi, precede l'imbottigliamento sterile ed a freddo.

Note del Winemaker Vino giovane di colore giallo paglierino con leggere sfumature dorate, profumi delicati che ricordano quelli della mela poco matura e dei fiori di campo, fresco, al gusto è semplice e corretto, beverino.

Abbinamenti Ideale con insalate composte e primi piatti dai delicati sapori del mare, pesce alla griglia.

Temperatura di servizio ideale 8-10°C

Bicchieri di servizio Calice 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 bottiglie da 0,75 / 1,5 lt

