



Vigneti

Regione viticola: Marche, Provincia di Ancona.

Ubicazione: vigneti di Contrada Novali nel comune di Castelplanio.

Età: 7-35 anni.

Suolo: molto profondo con presenza di pietra e prevalenza di sabbie e argille del plioleistocene e miocene con tendenza al calcareo.

Esposizione ed altitudine: sud-est, sud-ovest e nord-ovest a 300/350 m.

Vitigni e Coltivazione

Uve: 100% Verdicchio.

Sistema d'allevamento: capovolto e doppio guyot.

Densità d'impianto: 1700-3500 ceppi per Ha.

Resa per ettaro: 70 q. di uva.

Vinificazione

Raccolta: raccolta tardiva delle uve a fine vendemmia ed in parte surmaturate con sviluppo di muffa nobile.

Vinificazione: breve macerazione a freddo delle bucce e pressatura soffice con decantazione statica del mosto. Fermentazione con lieviti autoctoni selezionati e successiva permanenza sulle fecce per 10 mesi in acciaio ed in piccola parte in barrique Allier.

Maturazione: il vino affina per oltre 18 mesi in bottiglia.

Evoluzione

La potenza genetica del vitigno Verdicchio, la ridotta resa per ettaro e la surmaturazione delle uve migliori permettono di poter apprezzare il Vigna Novali anche diversi anni dopo la vendemmia.

Alcool 14,00% vol.



si presenta con brillante colore giallo paglierino sfumato di verde e note dorate che aumentano nella maturazione. Noto la consistenza.



ottima l'intensità. Lunga e complessa la persistenza ricca di fragranze fruttate ed evidenti note agrumate, leggermente mielate, che anticipano amaricanti sentori floreali di macchia mediterranea, creando una elegante sinergia di profumi.



secco ma di grande morbidezza. Il caldo abbraccio della sua forza alcolica non sopprime la sua precisa freschezza e si fonde armonicamente ai delicati sentori terziari di un magistrale affinamento in pregiate barrique ed acciaio.



La sua elegante e morbida struttura e convincente sapidità suggeriscono di concederlo a piatti importanti della marineria, sia tradizionali sia della moderna cucina. La sublimazione avviene con primi piatti in salse bianche di pesce (risotti e spaghetti alle vongole) e con base di ortaggi. Non ha rivali sul pesce azzurro. Eccellente è il matrimonio con carni bianche di bassa corte fino a giovani ovini, come anche in diverse elaborazioni tartufate e sul fegato grasso.

Temperatura servizio
12° C.

