



Vigneti

Regione viticola: Marche, province di Ascoli Piceno e Fermo Ubicazione: nelle zone del Piceno, nell'area della relativa DOC.

Età: 6-30 anni.

Suolo: di origine sedimentario marino alluvionale, con prevalenza di argilla nelle aree più interne mentre prevalgono sabbia e pietra degradando verso la costa.

Esposizione ed altitudine: vigneti posti in collina con esposizioni assolate e boreali ad altitudine media di 250-350 m.

Vitigni e Coltivazione

Uve: Pecorino.

Sistema d'allevamento: guyot, doppio guyot e doppio archetto.

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

Resa per ettaro: 110 q. d'uva.

Vinificazione

Raccolta: raccolta sia a mano sia a macchina.

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati e successiva breve sosta sulle fecce fini di fermentazione.

Maturazione: in bottiglia in magazzino termo-condizionato.

Evoluzione

Va gustato preferibilmente nel primo anno di vita, ma spesso il tempo gli dà ragione di mantenersi in condizioni ottimali anche entro 2/3 anni dalla vendemmia.

Alcool 12,50% vol.



giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, di media consistenza.



piacevoli sensazioni di frutti bianchi e agrumi cedono il passo a delicati sentori di flora mediterranea, tipici del suo vitigno.



la percettibile sapidità mette in evidenza le caratteristiche di freschezza tipiche di questo vino.



Ottimo come aperitivo, sugli antipasti marinari, prosciutto e melone, primi piatti di pesce in bianco e frittura.

Temperatura servizio
10/12° C.