

VITALBERO 2019 | Marche bianco Igt | SCHEDA VINO



La vecchia contrada dà il nome al nostro vino bianco Vitalbero.

Qui si coltiva uva da sempre e qui cresceva in simbiosi con gli alberi di acero campestre, la vite maritata.

Lì dove le vigne hanno sempre prosperato abbiamo reimpiantato il nostro vigneto, un impianto fittissimo, 5.500 piante per ettaro, qui la vite deve conquistarsi il suo posto, la resa è bassissima, ma la qualità è massimo.

Il Pecorino è il vitigno principe di questa vigna, insieme al Trebbiano toscano danno origine al nostro blend Vitalbero.



VITALBERO 2019 Marche bianco Igt

Tipologia : Pecorino 80%, Trebbiano 20%

Età delle viti : 4 anni

Temperatura di servizio : 12, 14 gradi

Forma di allevamento : Guyot singolo

Piante per ettaro : 5.500

Resa per ettaro : 40/50 q/ha

Condizione agricola : BIOLOGICA

Alcool : 11,5

Zuccheri residui : 0,08 g/L

Acidità : 5,70 g/L

Solfiti : 36 mg/L

PROVENIENZA

Il Pecorino è un vitigno autoctono delle Marche a bacca bianca, ha antiche origini greche, da sempre è coltivato tra i Monti Sibillini. Da lì si è poi diffuso verso sud, arrivando fino in Abruzzo. Grazie alle sue caratteristiche organolettiche produce vini di ottima qualità.

Il Trebbiano è un vitigno molto vigoroso, probabilmente originario del bacino orientale del Mediterraneo, si è diffuso dapprima in Italia e poi in Francia.

ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, abbiamo avuto una primavera con buone precipitazioni. Da giugno in poi, invece, il clima è stato secco e caldo.

La fioritura si è presentata nella norma e l'estate è trascorsa con clima caldo e secco, con precipitazioni sufficienti alla corretta maturazione. La raccolta è stata anticipata a metà agosto per mantenere una buona acidità, poi smussata in parte dal legno.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino intenso con riflessi verde chiaro
- frutto complesso con sentori di pera williams, pesca bianca e pompelmo rosa.
- sapido, speziato, elegante e minerale

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna perfettamente a formaggi a pasta molle, pesce e carni bianche.
Ottimo anche come vino da aperitivo.

VINIFICAZIONE

Pigiatura leggera delle uve intere, fermentazione controllata a 14 gradi in tini di acciaio, maturazione per 18 mesi, sulle fecce fini con bâtonnage in botte di rovere austriaca.

VIGNETO

Vigneto collinare, si trova a Sant'Elpidio Morico, 367 m. sul livello del mare, esposto a pieno sud, quindi sempre soleggiato e con grande escursione termica durante il periodo di maturazione. Ci troviamo in un canalone tra il mare e la montagna, con freschi venti mattutini che asciugano le piante dall'umidità notturna, permettendo così di ridurre al minimo i trattamenti biologici.
Composizione del terreno, argilloso/sabbioso.