



TERRA FAGETO



500
CINQUECENTO

BIANCO MARCHE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
2016

INTEGRAIMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE NELLA
AZIENDA AGRICOLA "TERRA FAGETO" DI DI RUSCIO CLAUDIO
PEDASO - MARCHE - ITALIA

750 ml e
13,3% vol

PRODOTTO IN ITALIA

CONTIENE
SOLFITI



500 - Marche Bianco IGT

Riserva

500 nasce da un'idea e un progetto voluto fortemente da Claudio in una conduzione e approccio alla viticoltura in senso biodinamico. Infatti il nome deriva dal preparato biodinamico 500 o meglio conosciuto come cornoletame. La vigna in questo caso è a conduzione biodinamica e utilizzando i preparati biodinamici e approcciando appieno la filosofia biodinamica.

Caratteristiche

Classificazione: Marche Bianco Igt "500"

Annata: 2017

Vitigni: 100% Pecorino

Zona di produzione: Pedaso, Monte Serrone, contrada belvedere. Esposizione completa ad Est. L'altezza del promontorio fa sì che sia sempre ventilato e che la luce del sole ci sia per l'intera durata del giorno. Terreno: franco argilloso, tendente al calcareo.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 1,0-1,1kg per ceppo

Prima annata di produzione: 2016

Epoca di raccolta: Nella vendemmia 2018 le uve sono

state raccolte la prima decade di settembre (questo vitigno ha il pregio di raggiungere ottime produzioni zuccherine, conservando un buon tenore di acidità totale; modificando di qualche giorno la raccolta si riesce a esaltare la freschezza o la struttura del vino).

Raccolta: a mano, in cassette, la mattina presto.

Vinificazione: La raccolta delle uve avviene nelle primissime ore del mattino, a mano in piccole cassette, in modo da far giungere in cantina frutti integri e non stressati dalle alte temperature del giorno. L'uva diraspata ed il pigiato viene messo in tronco conici dove parte la fermentazione in modo spontaneo con lieviti indigeni, senza temperatura controllata. Dopo 5-6 giorni, finita la fermentazione, il vino viene messo in barriques usate per circa un anno. Seguirà un ulteriore anno di affinamento in vetro.

Temperatura di servizio: 10°c /12°c

Dati analitici

Contenuto in alcool: 13.40% vol

Contenuto in zuccheri: 1.7 g/L

Contenuto in acido: 6.4 g/L

Estratto: 26.70 g/L

Modo di servirlo

Lasciare riposare il vino almeno 15 giorni dopo l'arrivo.

Note gustative

Un vino giallo dorato e brillante. Il suo intenso bouquet si apre con sentori di fiori bianchi appassiti e frutta secca, salvia, vaniglia e curry... Elegante e armonico, la sua freschezza e complessità aromatica gli consentono di essere apprezzato dopo diversi anni.

Abbinamenti gastronomici

Piatti strutturati e profumati come pesce al forno con erbe aromatiche, pietanze speziate, carni bianche elaborate, formaggi stagionati o erborinati.

Modo di conservazione

La bottiglia viene tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 12 - 18 gradi ed un'umidità intorno al 60 - 70%. Il vino si presta ad un invecchiamento di ulteriori 4-5 anni.

