TERRA FAGETO
2018
500
CINQUECENTO
BIANCO MARCHE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

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"

Vitigni: 100% Pecorino

Zona di produzione: Pedaso, Monte Serrone, contrada belvedere. Esposizione completa ad Est. L'altezza del promontorio fa si 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 casse, 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

TERRA FAGETO
STORIE DI VITE

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 freschezzae 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.

TERRA FAGETO
STORIE DI VITE