

Vittorini.it

VITTORINI

Di Nico Speranza

VIA ETE,56 – 63842 MONSAMPIETRO MORICO – FERMO

M. 347 92 46 531 FAX 0734 77 31 21

P.Iva.: 01980960445

Marche Bianco I.G.T. 2018



UVAGGIO: pecorino 40%, incrocio bruni (verdicchio x sauvignon) 20% e sangiovese (vinificato in bianco) 20%

VENDEMMIA: la maturazione ottimale del pecorino è avvenuta nella seconda decade del mese di settembre, come per l'incrocio bruni. La raccolta è avvenuta esclusivamente in cassette da 50 litri di volume.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: il pecorino predilige un allevamento con tralci rinnovabili ogni anno (Guyot), mentre l'incrocio Bruni e il Sangiovese è a cordone speronato con tre speroni ad una sola gemma (le bourillon : la più vicina alla corona e la meno fertile).

SESTO D'IMPIANTO: i filari sono disposti ad una distanza fra loro di 2,2 metri mentre le viti sono a 0,6 metri per un totale di 7575 ceppi/ettaro.

VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO: Quando le uve arrivano in cantina vengono diraspate poi subiscono una pigiatura soffice. Il mosto prima della fermentazione viene, attraverso un processo chiamato riduzione, preparato all'inoculo di lieviti selezionati senza l'uso di solforosa. La fermentazione avviene ad una temperatura intorno ai 11°C (30 giorni per concludere la fermentazione). Trascorre l'intero anno (10 mesi) sui propri lieviti parte della massa totale in barrique ed anche in questa fase senza l'aggiunta di solforosa.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 %VOL

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 2500 BOTTIGLIE

VALORI DI SOLFOROSA AGGIUNTA: solo all'imbottigliamento per una misura di solforosa libera mg/l 25 e solforosa totale mg/l 55