

inFermento

MARCHE BIANCO FRIZZANTE IGT

Metodo ancestrale che nasce da una vecchia vigna con varietà autoctone bianche e rosse. La prima fermentazione avviene in acciaio, al raggiungimento del quantitativo di zuccheri necessari alla presa di spuma, il vino viene imbottigliato e tappato con tappo a corona in modo che possa finire la fermentazione in bottiglia e diventare frizzante. A fine fermentazione i vini rimangono "sur-lie". Gli enzimi e i lieviti presenti in bottiglia favoriscono la complessità organolettica con bollicine fini e persistenti. Non sboccato, il vino si presenta torbido con sedimento naturale.

Uve: blend di varietà autoctone bianche e rosse da vecchie vigne

Allevamento: spalliera, densità 2200 ceppi per ettaro

Terreno: medio impasto

Esposizione: sud/est

Resa uve per ettaro: circa 80/90 quintali

Vendemmia: manuale con accurata selezione delle migliori uve, integre e sane

Vinificazione: prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata; imbottigliato con residuo zuccherino, seconda fermentazione naturale in bottiglia. Non sboccato, non filtrato.

Affinamento: per almeno 5 mesi in bottiglia corica per favorire il contatto del vino con le fecce fini

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, si sposa bene con salumi e formaggi. Ottimo con piatti di pesce specialmente a tendenza grassa

ALCOL 12,5% VOL
ACIDITA' TOTALE 4,75 g/l
ZUCCHERI N.R. < 0,10g/l

ACCADIA



Winecolors Collection