MOVIMENTO **PRODUTTORI** EVENTI APPROFONDIMENTI NEWS

ITALY - MARCHE

DI GIULIA

DIZIONARIO

GIULIA FIORENTINI CUPRAMONTANA



Vitigno, vigna Lavorazioni Caratteristiche vini Produttore

vigneron giardiniere humus microproduttore 2012 Cupramontana vendemmia manuale vitigni autoctoni sovescio Sangiovese Cabernet Sauvignon Montepulciano d'Abruzzo matrice argillo calcarea Verdicchio manualità naturale barrique macerazioni legni usati freschezza essenzialità cristallinità prontezza polposità schiettezza sapidità inox



SCOMPIGLIO METODO ANCESTRALE (66)



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilloso calcareo Vitigno: Verdicchio Estensione del vigneto: 6.0 ha. Lavorato in biologico. Tipo d'impianto: Guyot Densità media ceppi per ha: 4000 Età media del vigneto: 19 anni Produzione media per ettaro: 55.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox e imbottigliamento sul finire della stessa. Sboccatura alla volée. Solforosa totale (SO2): mg/l Bottiglie prodotte: ca. 600





TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilloso calcareo Vitigno: Verdicchio Estensione del vigneto: 1.4 ha. Lavorato in biologico. Tipo d'impianto: Guyot Densità media ceppi per ha: 3100 Età media del vigneto: 30 anni Produzione media per ettaro: 40.0 hl Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Pressatura diretta, fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox senza controllo della temperatura. Pochi travasi e frequenti batonnages. Affinamento negli stessi contenitori, poi in bottiglia per 3 mesi. Solforosa totale (SO2): 50.0 mg/l Bottiglie prodotte: ca. 2600

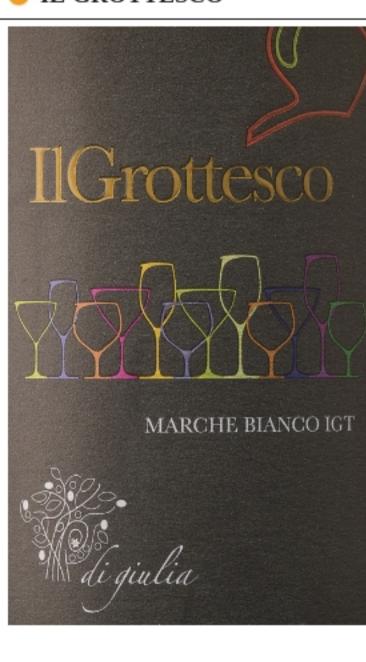
CARATTERISTICHE

Vino bianco floreale, fresco e sapido, di buon corpo e dal finale amandorlato.

ABBINAMENTI

Olive all'ascolana, antipasti e primi piatti a base di pesce

IL GROTTESCO



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO IN CANTINA E VENDEMMIA

Suolo: Argilloso calcareo Vitigno: Verdicchio Estensione del vigneto: 1.4 ha. Lavorato in biologico. Tipo d'impianto: Guyot Densità media ceppi per ha: 3100 Età media del vigneto: 30 anni Produzione media per ettaro: 40.0 hl Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Pigiatura, fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox senza controllo della temperatura e macerazione sulle bucce di 2 giorni. Pochi travasi e frequenti batonnages. Affinamento negli stessi contenitori, poi in bottiglia per un anno. Solforosa totale (SO2): 50.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 980

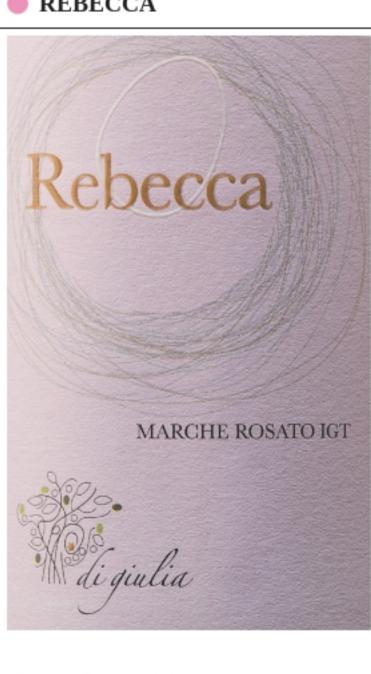
CARATTERISTICHE

Vino bianco macerato dal naso fruttato e resinoso, dalla bocca materica e complessa e dal finale lungo, sapido e salino.

ABBINAMENTI

Passatelli in brodo, zuppe e piatti strutturati a base di pesce

REBECCA



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilloso calcareo Vitigno: Montepulciano Estensione del vigneto: 0.3 ha. Lavorato in biologico. Tipo d'impianto: Guyot Densità media ceppi per ha: 4000 Età media del vigneto: 18 anni Produzione media per ettaro: 56.0 hl Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox senza controllo della temperatura e macerazione sulle bucce per il 2/3 giorni del 15% delle uve. Pochi travasi e frequenti batonnages. Affinamento negli stessi contenitori, poi in bottiglia per 3 mesi. Solforosa totale (SO2): 50.0 mg/l Bottiglie prodotte: ca. 680

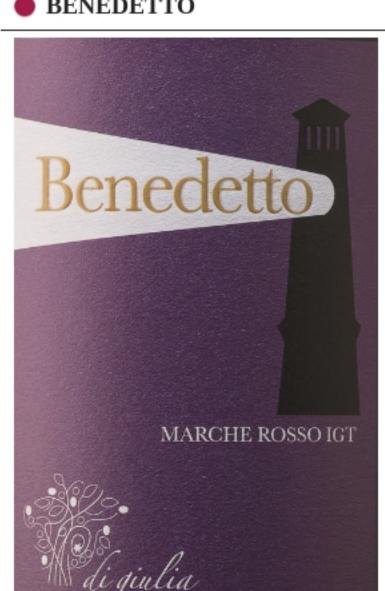
CARATTERISTICHE

Vino rosato molto fresco dal naso fruttato, dalla bocca calda e polposa e dal finale sapido.

ABBINAMENTI

Salumi (ciauscolo), piatti a base di pesce in intingolo di pomodoro.

BENEDETTO



E VENDEMMIA

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO

Suolo: Argilloso calcareo Vitigno: Montepulciano 85%, Sangiovese e Cabernet Sauvignon (15%) Estensione del vigneto: 18.0 ha. Lavorato in biologico. Tipo d'impianto: Guyot Densità media ceppi per ha: 4000 Età media del vigneto: 18 anni Produzione media per ettaro: 56.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox senza controllo della temperatura e macerazione sulle bucce. Pochi travasi e frequenti batonnages. Affinamento in barrique esauste per il Montepulciano e in acciaio per Sangiove e Cabernet Sauvignon, poi in bottiglia per 3 mesi. Solforosa totale (SO2): 30.0 mg/l Bottiglie prodotte: ca. 1300

CARATTERISTICHE

Vino rosso dal naso fruttato e succoso, dalla bocca succulenta e di buon corpo e dal finale medio-lungo, fresco e sapido.

ABBINAMENTI

Vincisgrassi, secondi piatti a base di agnello