



VIA ETE,56 63842 MONSAMPIETRO MORICO VITTORINI.IT

**SCHEDA DESCRITTIVA
MARCHE BIANCO I.G.T. 2011**



UVAGGIO: pecorino 80% e incrocio bruni (verdicchio x sauvignon)

VENDEMMIA: la maturazione ottimale del pecorino è avvenuta nella prima decade del mese di settembre, mentre quella dell'incrocio Bruni i primissimi giorni dello stesso mese. 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 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 ed in parte una macerazione a 6 °C con le buccie per una misura pari al 20% della massa totale e un periodo di 24 ore; la percentuale di mosto rimanente viene separata dalle stesche immediatamente. Il mosto prima della fermentazione viene, attraverso un processo chiamato iperossigenazione (rimontaggi all'aria), preparato all'inoculo di lieviti selezionati senza l'uso di solforosa. La fermentazione avviene ad una temperatura intorno ai 9°C (90 giorni per concludere la fermentazione). Trascorre l'intero anno (10 mesi) sui propri lieviti ed anche in questa fase senza l'aggiunta di solforosa.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% VOL

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 4600 BOTTIGLIE

VALORI DI SOLFOROSA AGGIUNTA: solo all'imbottigliamento per una misura di:
solforosa libera mg/l **21** e solforosa totale mg/l **89**