

RADIANT

IGT MARCHE BIANCO



VINO BIOLOGICO

VIGNETO: nuovo impianto di Verdicchio

GIACITURA: collinare

ESPOSIZIONE: nord

ALTITUDINE : 300 m slm

INTERFILA: leguminose alternato ad inerbimento spontaneo

ETÀ DELL'IMPIANTO: 5 anni

TERRENO: medio impasto

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

UVE: Verdicchio 70%, Bianchetto 30%

TIPO DI CONDUZIONE: biologica certificata

RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: raffreddamento delle uve prima della pressatura, pressatura soffice, criomacerazione e vinificazione in riduzione

MATURAZIONE: sosta di 10 mesi su sedimento nobile in acciaio e 6 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE PRODOTTE IN MEDIA: 3.000

Bottiglie da 750 / cartoni 6 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE: colore giallo con bagliori oro lucente, impianto olfattivo intensamente tropicale, frutto della passione, papaya, acacia poi maggiorana e mineralità salina. Evoluzione agrumata con sentori di cedro e begamoto. Assaggio muscolare, fresco e suadente con mineralità accarezzata da morbida sensazione finale. Piacevole retrogusto di mandorla tostata.

ABBINAMENTI: tartare di tonno, tortino di patate e spinaci, risotto agli asparagi, spaghetti ai crostacei, carni bianche in porchetta, branzino al sale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°

