

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 begamotto. 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° C.



ORGANIC WINE CERTIFIED

VINEYARD: new implant of Verdicchio

TYPE OF LAND: Hilly

EXPOSURE: North

HEIGHT: 300 m above sea level

ROW SPACING: leguminous crops alternating with spontaneous grassing

AGE OF THE VINEYARD: 5 years

SOIL: medium texture

TRAINING SYSTEM: Guyot

GRAPE HARVEST: by hand

GRAPES VARIETIES: 70% Verdicchio 30% Bianchetto

ORGANICALLY GROWN VARIETIES

VINIFICATION: the grapes are chilled before gentle pressing, criomaceration and vinification without oxygen, with the use of inert gas.

AGEING: 10 months on noble sediments in steel vats then 6 month in bottle

AVERAGE PRODUCED BOTTLES: 3.000

750 ml bottle / 6 bottle cardboard boxes

TASTING NOTES: yellow with shiny gold reflections, intense tropical nose, passion fruit, papaya, acacia then marjoram and saline minerality. Citrus evolution with hints of cedar and bergamot. Muscle tasting, fresh and silky, with great minerality and a smooth final sensation. Pleasant aftertaste of toasted almonds.

FOOD PAIRINGS: tuna tartare, spinach and potato pie, spaghetti with shellfish, white meats, sea bass in salt.

SERVING TEMPERATURE: 12°C.