



INFORMAZIONI GENERALI

Denominazione: Colli Maceratesi Ribona D.O.C.

Zona di produzione: Urbisaglia, Provincia di Macerata

Vigneto: Vigneto di Urbisaglia

Altitudine vigneto: 300 m slm. esposizione nord-est

Tipologia terreni: Argille limose debolmente sabbiose sovra consolidate, leggermente marnose (contenuto in carbonati), finemente fessurate e superficialmente ossidate.

Sistema di allevamento: A spalliera, forma a Guyot

Densità: 5000/h

Uvaggio: 100% Colli Maceratesi Doc Ribona

Produzione per ettaro: 70 q.li

METODO DI VINIFICAZIONE

Epoca di vendemmia: I,II decade di settembre

Vinificazione: Criomacerazione pre-fermentativa per 8 ore a 10°C

Fermentazione alcolica: Raffreddamento del pigiato dopo la diraspatura in contro corrente con Anidride Carbonica a 10°C; pressatura dopo macerazione per almeno 4 ore in pressa; decantazione statica a freddo e fermentazione termocontrollata a 13°C, fermentazione lenta con mantenimento del vino sulle fecce nobili.

Affinamento: 6 mesi in acciaio e poi in bottiglia

DESCRIZIONE

Ammiccante il colore paglierino brillante si apre al naso con intense e fini sentori fruttati di pera, susina gialla, frutto della passione e un corollario di Fiori dolci. Ben bilanciato al gusto tra calore e freschezza con apprezzabile sapidità si allunga con intensità, persistenza e ancora grande finezza e armonia.

Gradazione alcolica: 12,50 %

Temperatura di servizio: 10°

