

**GIULIA MORICHELLI  
D'ALTEMPS**  
I.G.T. Marche Bianco



**INFORMAZIONI GENERALI**

**Denominazione:** I.G.T. Marche Bianco

**Zona di produzione:** Urbisaglia, Provincia di Macerata

**Vigneto:** Vigna Levante

**Altitudine vigneto:** Est, 290 m. sul livello del mare

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

**Sistema di allevamento:** A spalliera, Sistema Guyot

**Densità:** 5200/h

**Uvaggio:** 100% Maceratino Ribona

**Produzione per ettaro:** 70 q.li

**METODO DI VINIFICAZIONE**

**Epoca di vendemmia:** I-II settimana di ottobre

**Vinificazione:** Raccolta manuale dei grappoli piccole cassette da 10 kg, pressatura dei grappoli interi con i raspi in atmosfera inerte.

**Fermentazione alcolica:** Parzialmente in acciaio inossidabile e botte, barrique e tonneau

**Fermentazione malolattica:** Completamente svolta

**Affinamento:** 14 mesi in botte, barrique e tonneau, 12 mesi riposo in bottiglia

**Anno vendemmiale:** 2020

**Bottiglie prodotte:** 4000

**DESCRIZIONE**

Colore ammiccante di giovane oro. Spunti minerali da rocce chiare vagamente eterei si appoggiano con eleganza su una base delicatamente aromatiche. complesso, arricchito da un sottile sentore di buccia di mango, pesca nettarina bianca e gusti aciduli di corbezzolo. Al palato conferma equilibrio degli aromi.

**Gradazione alcolica:** 12,5 %

**Temperatura di servizio:** 10° C

