

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 sovra consolidate 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 aromatica. 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

tel + 39 0733 506843
Social @cantinamurolo

info@murolo.it
www.murolo.it

C.da Villamagna, 9
Urbisaglia (MC) - 62010

