ACQUISTATO IL .....

"Terravignata" Verdicchio Di Matelica DOC Biologico 2021

Il Verdicchio che non vede il mare

Il Verdicchio di Matelica è il Verdicchio che non vede il mare, coltivato nell'area più interna dello splendido territorio collinare delle Marche. Una zona che può vantare antichissime origini nel campo della viticoltura. L'etichetta di Borgo Paglianetto, infatti, prende il nome proprio dall'espressione "terre vignate", con cui gli antichi possidenti romani chiamavano la regione della vallata di Matelica. Il Terravignata è un bianco dal profilo fresco e nitido, quasi tagliente nella sua verticale linearità espressiva. Un Verdicchio essenziale, che esalta la fragranza fruttata, le delicate note floreali, i sentori balsamici di erbe aromatiche. Vivace e vibrante, esprime al palato la freschezza di un frutto maturo, accompagnata dalle note sapide e minerali tipiche del terroir.

Borgo Paglianetto si trova nell'area centrale della valle di Matelica, che si estende nel territorio che va da Fabriano a Camerino. Una zona splendida e incontaminata, che ha la particolare caratteristica d'essere l'unica valle delle Marche, che si sviluppa sull'asse nord-sud, rispetto al consueto orientamento ovest-est del versante appenninico dell'Adriatico. I primi contrafforti della catena degli Appennini la tengono separata del territorio di Jesi e del maceratese, confinandola in un'area più lontana dal mare e con un clima più fresco e continentale, caratterizzato da notevoli escursioni termiche, sia stagionali, che tra il giorno e la notte. In questo splendido territorio, la coltivazione della vite risale all'epoca pre-romana e ancora oggi fa parte della vita quotidiana della popolazione. Borgo Paglianetto coltiva 25 ettari in regime di agricoltura biologica certificata, in una splendida zona collinare poco lontano dal borgo di Matelica. I terreni calcareo-argillosi, d'antica origine marina e il particolare microclima della vallata, consentono di portare a maturazione uve aromaticamente intense e ricche, ma che conservano sempre un alto grado d'acidità. Caratteristiche che conferiscono ai vini un particolare e armonioso equilibrio tra frutto maturo, profondità espressiva e viva freschezza, donando anche una straordinaria longevità.

La Vigna

Terreno	Argilloso e calcareo
Esposizione	Sud, Sud-ovest, 350 s.l.m.
Allevamento	Controspalliera, potatura guyot
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco fermo secco DOC
Provenienza	Marche
Uve	100% Verdicchio
Gradazione	12.5%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	1 Anno
Abbinamento	Crostacei, pesce crudo, formaggi freschi, verdura e pesce alla griglia
Vinificazione	Vendemmiato a metà settembre, vinificazione e maturazione in serbatoi di acciaio per 4 mesi, affinamento in bottiglia per 2 mesi, filtrazione sterile
Sensazioni	Giallo con venatura dorata, bianco strutturato dal grande corpo, dal finale caldo

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821