ACQUISTATO IL .....

Colli Maceratesi DOC Angera 2014



Un sorso di Mar Adriatico

Oggi ci avventuriamo nelle Marche alla scoperta di un?uva a bacca bianca molto particolare, il maceratino o ribona bianco, da cui nasce il vino che ti presentiamo oggi: il Colli Maceratesi DOC Angera. Un prodotto che ben rispecchia le particolari sensazioni organolettiche che caratterizzano i bianchi prodotti lungo il Mar Adriatico, nato da un?azienda che è ormai un?istituzione a livello nazionale.

Tra gli splendidi paesaggi che circondano le colline maceratesi, nel piccolo comune di Tolentino, la passione viscerale per la terra unita coadiuvata alla ricerca per le migliori tecniche di coltivazione, ha dato origine ad un?azienda vitivinicola di grande interesse: Il Pollenza. Questo Colli Maceratesi DOC Angera, apprezzatissimo anche a livello internazionale, al naso presenta note minerali e iodate, mentre al palato si riscontra un?ottima acidità che vira sul finale verso una piacevole sapidità. 2014 è l'annata in corso: questo vino viene imbottigliato tardivamente perchè esprima al meglio le sue caratteristiche. Un vino che ci ha davvero colpito per la piacevolezza di beva, e per la fedeltà con cui interpreta quello che ci si aspetta da un bianco prodotto in questo terroir: l?estate si avvicina e il Mar Adriatico ti sembrerà meno lontano sorseggiando un calice di questo Angera!

La Vigna

Terreno	Di origine alluvionale, ricco di sedimenti calcarei; da mediamente profondo a profondo
Esposizione	Sud-est, 190 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	Maceratino 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Entro un anno
Abbinamento	Ottimo come aperitivo. Si abbina perfettamente a piatti di pesce e a salumi tipici marchigiani, come il ciauscolo.
Vinificazione	Breve macerazione in ambiente ridotto a temperatura di 8° C. Pressatura soffice e separazione del mosto fiore. Fermentazione alcolica con lieviti indigeni alla temperatura controllata di 15° C.
Sensazioni	Un naso ?adriatico?, in cui emergono note minerali, iodate e sensazioni mediterranee calde. In bocca ha un ottimo equilibrio con un finale caratterizzato da un?acidità viva

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821