



ACQUISTATO IL

"Ribona" Colli Maceratesi DOC 2020

2020

Fresco e sapido, bianco del territorio



Svinando

L'uva Ribona o, se si preferisce, l'uva Maceratino, è propria dei Colli Maceratesi. Vitigno autoctono e raro, deve il suo nome proprio all'antica origine marchigiana. Boccadigabbia la propone in questo Colli Maceratesi DOC, vino fresco e fragrante, che pare nato per essere abbinato a piatti di pesce tradizionali o creativi della costa adriatica. Le uve provengono da un piccolo vigneto di circa 2 ettari, di proprietà dell'azienda. Giungono a maturazione a inizio settembre, quando vengono raccolte manualmente. Per la vinificazione, poi, si inizia con una fase di macerazione a freddo dell'uva intera, per almeno 12 ore. Segue la pigiatura soffice e la fermentazione in tini di acciaio inox, a temperatura controllata. Giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli, questo vino si caratterizza per i profumi intensi e fragranti, tipici del vitigno che vengono esaltati dalla tecnica della crio-macerazione dell'uva prima della fermentazione. In bocca, poi, è decisamente fresco e sapido. Un vino capace di regalare grandi soddisfazioni. Anche come semplice aperitivo.

Un angolo di Francia nel cuore verde delle Marche. Sì, perché in pochi lo ricordano (o forse lo sanno) ma nel 1808 le Marche vennero annesse al Regno Napoleonico d'Italia. Questo segnò l'inizio della storia delle Tenute Bonaparte. Un ampio possedimento di oltre mille ettari, che rimase nelle disponibilità degli eredi dell'Imperatore francese almeno fino alla morte dell'Imperatrice Eugenia de Montijo, moglie di Napoleone III, nel 1920. Una storia affascinante che ci porta direttamente al 1956, anno in cui la famiglia Alessandri acquista il Podere Boccadigabbia, uno dei "cento poderi" dell'Amministrazione Bonaparte di Civitanova. Una vasta tenuta che per oltre un secolo fu un importante esempio di moderna e organizzata agricoltura. Oggi può contare su circa 10 ettari, interamente coltivati a vigneto, nella contrada Castelletta di Fontespina, sulle prime colline che dal mare Adriatico salgono verso l'antico borgo di Civitanova Alta. Nel 1986 venne avviato un programma di rinnovo del vigneto in seguito al quale sono state re-impiantate le principali varietà francesi, già coltivate anticamente. Nel 1996, poi, la famiglia Alessandri acquista anche un'altra azienda di antiche tradizioni. Tenuta Floriana, situata sulle generose colline di Montanello, nei pressi della città di Macerata. In questa prestigiosa tenuta si coltivano, nei circa 25 ettari vitati, le principali varietà autoctone, quali il Montepulciano, il Sangiovese, il Maceratino e ovviamente il Verdicchio.

La Vigna	
Terreno	sabbioso - argilloso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Spalliera potatura Guyot
Densità imp.	3600
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	Ribona 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo Menu di pesce
Vinificazione	L'va appena raccolta viene fatta macerare brevemente (8-12 ore) a freddo in ambiente saturo di CO2. Dopo la successiva diraspatura e pressatura morbida, il mosto fermenta a temperatura controllata. Il vino sosta sulle fecce per un paio di mesi per essere poi imbottigliato all'inizio della primavera.
Sensazioni	Prodotto con uve Ribona, un vitigno autoctono e raro, chiamato anche Maceratino perché coltivato quasi esclusivamente nella provincia di Macerata, questo vino, fresco e sapido in bocca, si caratterizza per i profumi intensi tipici del vitigno esaltati dalla tecnica della crio-macerazione dell'uva prima della fermentazione. Chiamata anche Verdicchio Marino, la Ribona risulta molto adatta all'abbinamento con i piatti di pesce tradizionali o creativi della costa adriatica.

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