



ACQUISTATO IL

"Mareggiata di Ribona" Colli Maceratesi DOC 2022

2022

Giovane e versatile



Svinando

A 200 metri sul livello del mare, sulle colline maceratesi, nasce Ribona Mareggiata, vino bianco DOC della Cantina Belisario. I vigneti della cantina godono di un terroir privilegiato. Terreni sciolti e ricchi di scheletro, esposti a Sud-Est e accarezzati dai venti ricchi di iodio provenienti dal mare. Questo microclima unico dona alle uve Ribona, vitigno autoctono noto anche come Maceratino, caratteristiche inconfondibili. Vinificazione in bianco, le uve vengono lavorate con massima cura, per preservarne i profumi e la freschezza. La fermentazione, condotta a temperatura controllata, dura circa 20 giorni, seguita da un affinamento di 5 mesi in vasche di acciaio inox. Mareggiata è un vino giovane e versatile, perfetto per accompagnare antipasti di pesce, primi piatti leggeri, carni bianche e verdure. Ideale anche come aperitivo o per un brindisi tra amici.

Ci troviamo nel cuore dell'Alta Valle Esina, dove il clima è piacevolmente mediterraneo, grazie a delicate e costanti brezze montane e a un generoso sole che bacia i vigneti per diversi mesi l'anno. E' qui che si trovano le Cantine Belisario, fondate nel 1971. L'azienda oggi può contare su ben 300 ettari vitati, tutti situati a pochi minuti dalla cantina, garantendo un controllo impeccabile delle uve e di conseguenza una vinificazione attenta. Non a caso Cantine Belisario è uno dei più grandi produttori di Verdicchio di Matelica DOC, un vino bianco che rappresenta l'anima stessa del territorio. Ogni bottiglia racchiude la passione e la dedizione di generazioni di vignaioli, il rispetto per la tradizione e l'innovazione costante.

La Vigna

Terreno sciolto con scheletro

Esposizione Sud-est

Allevamento Guyot

Densità imp. 3600

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Marche

Uve Ribona (Maceratino) 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Vinificazione: in riduzione in bianco, decantazione del mosto statica a freddo. Durata della fermentazione: 20 giorni a temperature controllate. Il vino matura poi 5 mesi in serbatoi di acciaio inox

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso sentori floreali ed erbacei, al palato secco e buona sapidità.

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