

Marche | Provima

Materga

Verdicchio di Matelica Doc



Inizio attività	1932
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	105
BTG prodotte	180.000



MATERGA

Vino bianco

Codice 69584

Annata 2022

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Territorio Matelica

Vitigni Verdicchio

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Verdicchio 100%

Vinificazione Selezione e raccolta manuale delle migliori uve, pigiatura e pressatura soffice delle uve, macerazione a bassa temperatura del pigiato, decantazione statica del mosto e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata, con aggiunta di lieviti selezionati in vasche di cemento vetrificato.

Suolo Sciolto e di medio impasto

Abbinamento Piatti di pesce elaborati, pesce e carni grigliate e formaggi stagionati. i piatti strutturati di pesce e di carni bianche, formaggi semistagionati, salumi, pesce e carni bianche grigliate.

Vista Giallo brillante con riflessi dorati

Olfatto Complesso e fine con sentori di frutta matura (pesca, mela) e di fiori gialli (ginestra, camomilla) che si uniscono a suadenti note di spezie e frutta secca.

Gusto Di grande struttura, ampio, e ricco con un finale cremoso e suadente.

Affinamento 12 mesi in vasche di cemento con periodici battonage al fine di favorire il fondamentale apporto dei lieviti (autolisi) alla complessità aromatica del vino che per incrementare viscosità e morbidezza. Seguono poi minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Resa per ettaro 80-110 q.li/ha

Vendemmia Manuale

Temperatura di servizio 10°C - 12°C