



Mazzola

## BANDITA

Igp Marche Rosso – Bio e Naturale



Bandita racchiude in se l'anima dei tre vitigni autoctoni più importanti del territorio: Montepulciano, Sangiovese e Lacrima.

La mia idea è stata quella di riprendere e valorizzare un'antica tradizione ed unire in un unico vino il meglio di questi tre vitigni grazie alle nuove soluzioni tecnologiche ed alla volontà di creare un vino dal gusto internazionale.

Esprimere al massimo ogni vitigno, valorizzarlo in un unico vino che dia sempre la sensazione di importanza in un intreccio di antichi ricordi, eleganza e modernità.

Vendemmiamo a mano e vinifichiamo in tempi diversi e con vinificazioni specifiche tutti e tre i vitigni per coglierne l'essenza da ognuno.

Dopo la fermentazione e un primo affinamento separati, vengono assemblati per poi continuare l'evoluzione in un unico blend per almeno 2 anni. Segue l'affinamento in bottiglia.

---

### INFORMAZIONI TECNICHE

---

**Zona d'origine:** Scapezzano di Senigallia (AN)

**Uve:** Montepulciano 33%, Sangiovese 33%, Lacrima di Morro d'Alba 34%

**Tipologia del terreno:** Argilloso-calcareo

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Numero ceppi per ettaro:** 2800

**Produzione massima:** 1,2 kg a Vite

**Vendemmia:** Fine settembre/inizio ottobre, a mano in cassette a piena maturazione dalle vigne più vecchie dell'azienda.

**Vinificazione:** Macerazione prefermentativa a freddo per estrazione di aromi e colore, fermentazione in inox a temperatura controllata. Lieviti indigeni.

**Maturazione:** 36 mesi in vasche inox su fecce fini con continui batonnages.

**Affinamento:** 12 mese in bottiglia

**Alcool:** 13,50% Vol

**Bottiglia:** 750 ml