



Mazzola

GlaRus

IGP Marche Bianco Verdicchio 100% - Bio e Naturale



GlaRus è il nostro vino naturale biologico, espressione massima del nostro verdicchio 100% con i profumi del mare. La nostra vigna di Verdicchio si trova a soli 1000 metri dalla costa adriatica. Un dolce brezza soffia continuamente sul vigneto portando i profumi del mare direttamente sui nostri grappoli. Ecco la componente più importante del nostro Verdicchio e abbiamo voluto valorizzarla. Grazie al vinificatore Ganimede siamo in grado di cogliere appieno tutta l'aromaticità che la brezza marina dona alle nostre uve.

GlaRus è nato per questo.

Il nostro metodo di vinificazione si completa con una fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni. I lunghi bâtonnages su fecce fini vanno ad arricchire l'identità di un Verdicchio che trova quindi una nuova dimensione di qualità. I profumi del mare, di scoglio, questa sapidità salmastra, e poi tanta frutta a polpa gialla matura, i profumi delle erbe aromatiche della costa sono le caratteristiche intrinseche dei nostri bianchi. Sono poi la struttura e l'acidità classica del verdicchio che permettono di ottenere un vino importante, capace di evolvere per molti anni senza perdere freschezza acquisendo nel tempo maggiore complessità ed equilibrio in un bouquet complesso di mare e terra.

INFORMAZIONI TECNICHE

Zona d'origine: Vigneto "Fontenuovo" situato nel territorio di Senigallia (AN) a soli 1000 metri di distanza dal mare.

Uve: Verdicchio 100%

Tipologia del terreno: Argilloso-calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 4600

Produzione massima: 1,6 kg a Vite

Vendemmia: Metà settembre, a mano in cassette

Vinificazione: Breve macerazione prefermentativa a freddo con vinificatori Ganimede, fermentazione in inox a temperatura controllata per circa 20 giorni. Lieviti indigeni.

Maturazione: 10 mesi in vasche inox su fecce fini con continui batonnages.

Affinamento: 6 mese in bottiglia

Alcool: 12,50% Vol

Bottiglia: 750 ml