



Mazzola

L'Or Ange

IGP Marche Bianco Verdicchio 100% - Orange Wine
Bio e Naturale



Il "303" è la nostra interpretazione in chiave moderna di un orange wine che possa portare con se tutta un'annata, senza nulla escludere, del nostro verdicchio di mare, intriso di profumi e sapori che ricordano, con grande complessità, frutta candita, confetture di agrumi, sfumature di idrocarburi, fiori macerati, minerali. Un vino bianco vinificato come un vino rosso, costantemente con bucce in macerazione, anche post fermentativa, per estrarre tutto il corredo di profumi e sapori che l'annata può esprimere. Vinificato in naturale la fermentazione è spontanea con propri lieviti indigeni.

Durante la fermentazione il mosto viene costantemente monitorato allo scopo di estrarre i profumi più piacevoli e ottenere un vino bilanciato e moderno.

Vino importante da meditazione, destinato a lunghi affinamenti, adatto a formaggi stagionati, anche erborinati, a crostate con confetture, stufati di carni dolci.

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: Macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione spontanea da propri lieviti indigeni, bucce costantemente in macerazione anche post fermentativa per un totale di 303 giorni.

Affinamento: almeno sei mesi in bottiglia

Alcool: 11,50% Vol

Bottiglia: 750 ml