



Mazzola

## FONTENUOVO

IGP Marche Bianco Verdicchio 100%



La nostra vigna di Verdicchio si trova a soli 1000 dalla costa adriatica e suolo, dove affondano le radici i nostri vigneti, è tipicamente argilloso.

Fontenuovo racconta la grande forza del verdicchio, la sua tipica struttura e longevità su questi suoli difficili e mitigati dal mare. Grazie ad una lunga macerazione nel vinificatore Ganimede e successiva fermentazione sulle bucce, anche in legno, siamo in grado di cogliere appieno questa forza.

La fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni e lunghi bâtonnages su fecce fini vanno ad arricchire l'identità di un Verdicchio di grande piacevolezza e bevibilità, che trova quindi una nuova dimensione di qualità.

Un lungo affinamento in cantina e poi in bottiglia dona al nostro fontenuovo grande complessità ed equilibrio in un bouquet ricco di sfumature di mare e terra, forza e longevità.

---

### INFORMAZIONI TECNICHE

---

**Zona d'origine:** Vigneto "Fontenuovo" situato nel territorio di Senigallia (AN)

**Uve:** Verdicchio 100%

**Tipologia del terreno:** Argilloso-calcareo

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Numero ceppi per ettaro:** 4600

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

**Vendemmia:** Metà settembre, a mano in cassette

**Vinificazione:** Macerazione prefermentativa a freddo con vinificatori Ganimede, fermentazione in inox a temperatura controllata con bucce in macerazione, seconda parte di fermentazione botti grandi di rovere.

**Maturazione:** 12 mesi in botti grandi di rovere su fecce fini con continui batonnages e 12 mesi in acciaio su fecce fini.

**Affinamento:** Almeno 12 mese in bottiglia

**Alcool:** 14,00% Vol

**Bottiglia:** 750 ml