



BIANCO del COPPO

VITIGNO: 100% Sauvignon blanc (6 differenti cloni).

CLASSIFICAZIONE: Marche Sauvignon ad Indicazione Geografica Tipica.

AREA di PRODUZIONE:

Le uve provengono dal vigneto del podere Coppo, nell'omonima frazione del Comune di Sirolo, sulle pendici del Monte Conero. Il vino viene prodotto ed imbottigliato a Numana, nella cantina dell'Azienda.

VIGNETO:

Il Sauvignon è stato impiantato in tre diversi tempi ed occupa un superficie complessiva di 5 ettari. La forma di allevamento è il cordone speronato. La produzione media è di circa 3 kg di uva per pianta.

COMPOSIZIONE del SUOLO:

Terreno di buona struttura, calcareo e marnoso. Le argille in profondità consentono di superare senza stress anche l'estate torrida e seccata.

VENDEMMIA:

Viene effettuata a mano, in piccole cassette, con attenta selezione dei grappoli. Si effettuano due o tre passaggi, a diverso grado di maturazione, per ottenere dei prodotti molto differenziati tra loro, con aromi olfattivi e gustativi molto intensi ed eterogenei.

TECNICA di PRODUZIONE:

L'uva, diraspata, subisce una criomacerazione per alcune ore. Ottenuto il mosto con una pressatura soffice, viene avviata la fermentazione con lieviti selezionati, in serbatoi d'acciaio inox con a temperatura controllata, che dura 8-10 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

E' un vino secco, ma dalle note varietali molto spiccate, equilibrato nei profumi, nel gusto e nella persistenza. All'olfatto ricorda il fiore del sambuco, mentre al gusto, la mela verde, la foglia di pomodoro, la pesca, gli agrumi e la frutta tropicale.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI:

E' un vino piacevolmente fruttato, indicato con gli antipasti, i frutti di mare, le paste ed i risotti, i piatti a base di pesce. Si abbina bene anche con le carni bianche ed i formaggi non molto stagionati e le verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 9 e 12°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: Ha un contenuto di alcol di circa 13%.