



Mazzola

RIFF

IGP Marche Bianco Verdicchio 100% - Bio



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

Riff, rappresenta il nostro verdicchio secondo la tradizione.

La vendemmia è manuale in piccole cassette delle sole nostre uve biologiche di verdicchio 100%.

Segue la pressatura soffice dopo una breve macerazione e fermentazione spontanea a temperatura controllata; affinamento su fecce fini 3 mesi.

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: 1,8 kg a Vite

Vendemmia: Metà settembre, a mano in cassette

Vinificazione: Breve macerazione e fermentazione con lieviti indigeni in inox a temperatura controllata per circa 20 giorni.

Maturazione: 3 mesi in vasche inox su fecce fini.

Affinamento: 3 mese in bottiglia

Alcool: 13,00% Vol

Bottiglia: 750 ml