

VERSUS

Nome: Versus

Denominazione: IGP Marche Bianco

Uve: Incrocio Bruni 54 - 100% (Verdicchio-Sauvignon)

DEGUSTAZIONE

Colore: colore giallo paglierino con riflessi luminosi

Profumo: intenso, fresco, frutta esotica, floreale

Sapore: corposo, sapido, fresco e con retrogusto leggermente amarognolo

Abbinamenti: insalate di mare e piatti marinari in genere, ottimo come aperitivo

Temperatura di servizio: 10°/12° C

REGIONE E CLIMA

Luogo della vinificazione: cantina di proprietà, sulle colline dei Castelli di Jesi (San Paolo di Jesi), nelle Marche, nell'area più antica definita Classica

Superficie: 1.50 Ha

Altitudine: 250 metri sul livello del mare

Esposizione: Sud/Sud-Est

Tipo di terreno: argilloso di medio impasto

Ceppi per ha: 3.000

Sistema di allevamento: Guyot

Anno di piantagione: 2006

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Rese per Ha: 80/90 Q.li

Epoca della vendemmia: fine agosto

Vendemmia: manuale, in cassette

Pressatura: soffice, a riparo dall'ossigeno

Fermentazione: acciaio

Temperatura di fermentazione: controllata a 14°/16° C

Tempo di fermentazione: circa 2 settimane

Malolattica: no

Affinamento: 3 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Grado alcolico: 13% Vol.

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore, fermentazione in serbatoi d'acciaio, e successiva breve sosta sulle fecce di fermentazione. Tutte le fasi sono realizzate al riparo dall'ossigeno, in ambienti saturi di gas inerte per preservare gli aromi primari e secondari

