



VERSUS

IGT Marche Bianco

Incrocio Bruni 54 - 100% (Verdicchio-Sauvignon)

Versus (dall'avverbio latino "versus", "contro; in opposizione a", teso ad indicare un confronto tra due parti) **rappresenta il nostro Incrocio Bruni 54.**

Quest'ultimo, oggi anche semplicemente Bruni 54, è un **raro vitigno autoctono marchigiano**, creato nel 1936 dall'ampelografo marchigiano di fama internazionale Prof. Bruno Bruni che nel periodo 1930-1950 lavorò per il Ministero dell'Agricoltura.

Si tratta di **un incrocio fatto per impollinazione tra le varietà Verdicchio (padre) e Sauvignon (madre)**, la cui produzione è limitata alla regione Marche dove, ad oggi, se ne possono contare circa 30 ettari.

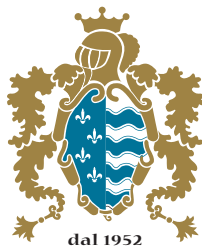
Di seguito le parole utilizzate dallo stesso Bruni che ben definiscono questo ibrido: **"per alcune caratteristiche ed attitudini si avvicina al Verdicchio e per altre al Sauvignon, nell'insieme superiore ad entrambe le varietà e quindi veramente di pregio e adatto a produzione di vini fini e pregiati."**

Il precursore aromatico del Sauvignon dona al vino **finezza**, con **una particolare nota aromatica, floreale e fruttata**, mentre il Verdicchio dona allo stesso **struttura e verticalità**.

VIGNAMATO

Az. Agricola Vignamato Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | info@vignamato.com | www.vignamato.com



dal 1952



COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.



PROFUMO

Fiori bianchi di acacia, gelsomino, bouquet di agrumi come ananas, pompelmo ed arancia, mela pera e mango.



SAPORE

Fresco e piacevole. Morbidezza e sapidità in eccellente equilibrio.



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 DEL VIGNETO

1.00 Ha

COMUNE

San Paolo di Jesi

ALTITUDINE

250 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE

Sud/Sud - Est

TIPO DI TERRENO

Argilloso di medio impasto

CEPPI PER HA

4.000

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ANNO DI PIANTAGIONE

2006

COLTIVAZIONE

Biologica

Vinificazione e Affinamento

RESE PER HA

80/90 Q.li

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Metà agosto

VENDEMMIA

Manuale, in casse.

PRESSATURA

Soffice

FERMENTAZIONE

Acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Controllata a 14°/16° C

TEMPO DI FERMENTAZIONE

Circa due settimane

MALOLATTICA

no

AFFINAMENTO

3 mesi in acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore, fermentazione in serbatoi d'acciaio, e successiva breve sosta sulle fecce di fermentazione.

VIGNAMATO

Az. Agricola Vignamato Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | info@vignamato.com | www.vignamato.com