

AZ. AGR. LA FELCE di ANDREA MARCESINI, Ortonovo (SP)



● QUOTIDIANO BIANCO



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA
Suolo: sabbioso
Vitigno: trebbiano, vermentino e malvasia
Estensione del vigneto: 3 ha. Lavorato in biologico.
Tipo d'impianto: Guyot
Densità media ceppi per ha: 5000
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ettaro: 50 ql
Vendemmia: raccolta manuale 100%

IN CANTINA

Vinificazione: macerazione 48 h in acciaio
Solforosa totale (SO₂): 45 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 8000

● COLLI DI LUNI VERMENTINO MONTE DEI FRATI



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA
Suolo: arenaria sedimentaria
Vitigno: Vermentino
Estensione del vigneto: 2.5 ha. Lavorato in biologico.
Tipo d'impianto: Guyot semplice e doppio capovolto
Densità media ceppi per ha: 4500
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ettaro: 60 hl
Vendemmia: vendemmia manuale
IN CANTINA
Vinificazione: Pigiadiraspatura, macerazione

di 48 ore, fermentazione spontanea in contenitori di acciaio da 25 hl e affinamento sulle fecce per 3 mesi, travaso e un altro mese sulle fecce fini.

Solforosa totale (SO₂): 53 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 14991

CARATTERISTICHE

Vino bianco dal naso salmastro mediterraneo, fruttato e dalla bocca polposa, sapida, dalla giusta morbidezza e di grande piacevolezza.

ABBINAMENTI

Primi piatti a base di pesce al forno o al sale, insalate di mare.