

S. La Signorina



MARCHE I.G.T. CHARDONNAY



Vino ottenuto principalmente da uve Chardonnay provenienti dai vigneti di Matelica coltivati in un contesto unico! Infatti le particolari condizioni di queste aree vinicole sono irriproducibili altrove: i terreni sono generalmente limoso-argillosi e calcarei, poveri di sostanza organica ma sufficientemente provvisti di potassio, l'ideale per consentire al Chardonnay di sviluppare aromi di particolare finezza e ricchezza. Inoltre la collocazione geografica e la presenza di montagne che raggiungono quasi i 1500 metri, garantiscono una preziosa alternanza tra il caldo mediterraneo diurno e notti molto fredde con forti sbalzi termici che sono alla base della naturale conservazione dell'acidità e freschezza delle uve! Di un bel colore giallo paglierino brillante, con lucenti sfumature verdognole. Al naso offre invitanti sentori di fiori e frutta tropicale. Al palato è fresco, decisamente minerale e con una buona componente acida. Sorprende per l'equilibrio e la freschezza del gusto che si manifesta pienamente nella lunga persistenza e sapidità.

Tipo di vino	Bianco secco.
Zona d'origine	Colline di Matelica (MC) – 350 m s.l.m.
Terreno	Sciolto e di medio impasto, tendente all'argilloso-calcareo.
Uve	Chardonnay e altri vitigni aromatici a bacca bianca.
Resa per ettaro	80-90 q.
Lavorazione	Raccolta manuale delle uve, pigiatura e successiva breve macerazione in pressa di 4-6 ore, seguita poi da pressatura soffice, decantazione statica del mosto e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata (16-18°C) con aggiunta di lieviti selezionati.
Affinamento	4 mesi in serbatoi di cemento e 2 mesi in bottiglia.
Colore	Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.
Profumo	Complesso ed invitante di fiori e frutti bianchi come mela, pesca e ananas.
Sapore	Ampio e fresco; minerale con buona struttura, acidità ed un'ottima persistenza aromatica.
Consumo	Entro 2 anni dalla vendemmia.
Abbinamento	Ottimo con aperitivi e piatti a base di pesce, ma anche carni bianche e salumi.
Temp. di servizio	8-10°C
Formato bottiglie	0.75 l

