



BIANCO DEL COPPO Marche I.G.T. Sauvignon

VITIGNO: 100% Sauvignon bianco (sei diversi cloni).

CLASSIFICAZIONE: Marche Sauvignon ad Indicazione Geografica Tipica.

AREA di PRODUZIONE: Le uve provengono dal vigneto del podere Coppo, nel Comune di Sirolo, vicino al Monte Conero e al Mare Adriatico. Il vino viene prodotto ed imbottigliato a Numana, nella cantina dell'Azienda Agricola Conte Leopardi Dittajuti.

VIGNETO: Il Sauvignon è stato impiantato in tre diversi tempi ed occupa un superficie di 7 ettari. La produzione media è di circa 3 kg di uva per pianta.

COMPOSIZIONE del SUOLO: Terreno di buona struttura, calcareo e argilloso.

VENDEMMIA: Viene effettuata a mano, in piccole cassette, con attenta selezione dei grappoli. Si effettuano due o tre passaggi, a diverso grado di maturazione, per ottenere dei prodotti molto differenziati tra loro, con aromi olfattivi e gustativi molto intensi ed eterogenei.

TECNICA di PRODUZIONE: L'uva, diraspata, subisce una criomacerazione per alcune ore. Ottenuto il mosto con una pressatura soffice, viene avviata la fermentazione, a temperatura controllata, con lieviti selezionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: E' un vino fermo, secco, equilibrato nei profumi, nel gusto e nella persistenza. All'olfatto ricorda il fiore del sambuco, mentre al gusto, la mela verde, la pesca, gli agrumi e la frutta tropicale.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI: E' indicato con i frutti di mare, gli antipasti ed i piatti a base di pesce. Si abbina bene anche con le carni bianche ed i formaggi non molto stagionati.

TEMPERATURA di SERVIZIO: Tra i 9 ed i 12°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: Contenuto di alcol di circa 13,5%

