



CALCARE

Marche I.G.T. Sauvignon

VITIGNO: 100% Sauvignon Blanc (sei differenti cloni).

CLASSIFICAZIONE: Marche Sauvignon ad Indicazione Geografica Tipica.

AREA di PRODUZIONE: Prodotto ed imbottigliato a Numana, nella cantina dell'Azienda Agricola Conte Leopardi Dittajuti.

VIGNETO: Le uve provengono da un'area del Vigneto del Coppo, in cui la concentrazione di calcare attivo, nel suolo, è molto elevata, conferendo alle uve caratteristiche di grande qualità.

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

VENDEMMIA: Viene effettuata a mano, con attenta selezione dei grappoli.. Per ottenere questo prodotto le uve vengono raccolte in cassette e in piena maturazione.

TECNICA di PRODUZIONE: L'uva, appena vendemmiata e diraspata, subisce una criomacerazione con le bucce per alcune ore. Poi viene pressata sofficemente, ed il mosto fiore ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati. Dopo alcuni mesi di affinamento, il vino viene stabilizzato a freddo ed imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: E' un vino di grande struttura e ben equilibrato nei profumi, nel gusto e nella persistenza. I suoi aromi maturi ricordano, l'ananas, la pesca, il frutto della passione. Se ben conservato, questo vino ha un'ottima evoluzione in bottiglia, che migliora per alcuni anni, dando risultati di gran pregio.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI: Gli aromi e la struttura particolarmente intensi di questo vino secco ne consigliano un abbinamento a cibi saporiti, siano essi a base di pesce o di carne, o ai formaggi maturi.

TEMPERATURA di SERVIZIO: tra i 9° e i 12°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: Il Calcare ha un contenuto di alcol 14%.



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com