

Fortunae Bianchello del Metauro Doc

Il nome Fortunae deriva da *Fanum Fortunae* l'antico toponimo della città di Fano, posta al centro dell'area di produzione vinicola del Bianchello del Metauro.

Il Bianchello, affermatosi come vino di successo, è ampiamente coltivato nella zona settentrionale delle Marche fin da tempi piuttosto remoti, tanto da divenire uno dei vitigni bianchi autoctoni per eccellenza di questa Regione.

Vinificato in purezza, il Fortunae rappresenta l'interpretazione di un vitigno che trova nell'ottima bevibilità la sua massima espressione. Risalta al gusto con profumi freschi e leggeri di frutta bianca e un piacevole finale ammandorlato.

Vitigno Bianchello 100%

Prima annata di produzione 1986

Comune/area di produzione Nel cuore della tipica area di produzione: i colli della valle del Metauro.

Il vigneto

I vigneti sono coltivati su terreni di natura tendenzialmente argillosa. La resa media è di circa 100 q.li per ettaro.

La vendemmia

E' eseguita a mano e normalmente si svolge nel periodo che va dalla metà alla fine del mese di Settembre. Viene effettuato un monitoraggio costante delle curve di maturazione, al fine di determinare l'esatta data di raccolta, mirando a conservare, in particolare, un buon patrimonio acido che rappresenta la base della freschezza di questo vino.

Vinificazione

Il mosto fiore, dopo essere stato decantato in maniera statica, fermenta in serbatoi di acciaio, ad una temperatura che viene mantenuta tra i 14 ed i 16° C, per circa 8-10 giorni. Il vino ottenuto non svolge fermentazione malolattica al fine di preservare gli aromi primari. Un breve periodo di affinamento in acciaio, circa 3 mesi, precede l'imbottigliamento.

Note del Winemaker Vino fragrante da bersi giovane e fresco, dai caratteri tenui e delicati a partire dal colore giallo paglierino pallido con riflessi dorati. Al naso sottile con profumi fruttati e floreali, lascia un palato netto, asciutto, leggermente vivace con un piacevole finale ammandorlato.

Abbinamenti Ideale come aperitivo con antipasti magri, insalate composte e di mare, piatti semplici della cucina marinara e a base di carni bianche.

Temperatura di servizio ideale 8-10°C

Bicchieri di servizio Calice a tulipano, con i bordi superiori appena svasati, elegante e leggero nelle forme, che consente di concentrare i profumi verso il naso, favorendo la percezione degli aromi delicati e fruttati dei vini giovani

Formati disponibili bottiglia da 0,75 lt

