



MIRUM Riserva Verdicchio di Matelica DOCG



Tipologia: Verdicchio di Matelica Riserva D.O.C.G.
Vitigno: Verdicchio (100%)
Dislocazione: Comune di Matelica, Contrada Monacesca
Superficie vigneto: Circa 3 ettari
Esposizione: N-S
Tipo di terreno: Prevalentemente argilloso
Sistema di allevamento: Controspalliera ad archetto o capovolto
Età dell'impianto: Circa 30 anni
Densità d'impianto: Circa 1800 ceppi per ettaro
Produzione per ceppo: Circa 2,5 Kg.
Altimetria dell'impianto: Circa 400 m. s.Lm.
Epoca di vendemmia: Fine ottobre
Tipologia di vinificazione: Raccolta manuale delle uve, lasciate in precedenza leggermente surmaturare in pianta per circa due settimane, ed immediata pressatura soffice senza uso di anidride solforosa; fermentazione in acciaio per circa 20 giorni a 20°C, sosta sulle fecce fini fino alla primavera successiva, inncsco naturale della malolattica nel periodo estivo, ulteriore affinamento di sei mesi in acciaio e sei mesi in vetro, per essere commercializzato dopo due anni dalla vendemmia.

Caratteristiche:

Vino di alto lignaggio, destinato ad essere prodotto solo nelle grandi annate. La leggera surmaturazione delle uve Verdicchio ci consente di avere un materiale di partenza straordinario che si esprime, dopo illungo affinamento, con una grande complessità olfattiva ampi sentori di mandorle tostate, cedro, miele e crosta di pane che in fase evolutiva sorprendono per la ancor maggiore espressività. In bocca è un esplosione di potenza ed equilibrio, lunghissimo e profondo, ricco ed opulento tutto ciò lo rende vino da formaggi non stagionati, antipasti a base di affumicati e carni bianche salsate.

Temperatura di servizio: Circa 12°C

Quantità prodotta: Circa 13.000 bottiglie da Lt.0,75 e 300 Magnum.

invecchiamento: Anche 10 anni

