



CALCARE

VITIGNO: 100% Sauvignon blanc (6 differenti cloni).

CLASSIFICAZIONE: Marche Indicazione Geografica Tipica Sauvignon.

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

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

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

VENDEMMIA: Viene effettuata nella seconda metà di settembre, con attenta selezione dei grappoli. Per ottenere questo prodotto le uve vengono raccolte in piena maturazione, utilizzando piccole cassette di plastica.

TECNICA di PRODUZIONE: L'uva, appena vendemmiata, viene raffreddata con ghiaccio secco (CO₂) e diraspata. Il mosto, con le bucce, subisce una criomacerazione per alcune ore. Dopo una pressatura soffice, il mosto fiore ottenuto viene fatto fermentare per circa 10 giorni a temperatura controllata con lieviti selezionati. Il vino, dopo alcuni mesi di affinamento in acciaio inox, viene stabilizzato a freddo ed imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: E' un vino secco, di grande eleganza e complessità aromatica. Presenta un ottimo equilibrio nei profumi, nel gusto e nella persistenza. I suoi aromi maturi ricordano l'ananas, la pesca, il frutto della passione e gli agrumi. Se ben conservato, questo vino ha un'ottima evoluzione in bottiglia, migliorandone per alcuni anni le caratteristiche organolettiche e dando risultati di gran pregio.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI: Gli aromi e la buona struttura di questo vino ne consigliano un abbinamento a cibi dal gusto deciso, siano essi a base di pesce o di carne, soprattutto in presenza di erbe aromatiche, oppure ai formaggi, anche maturi. Temperatura di servizio: 9°- 10°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: Il Calcare ha un contenuto di alcol 13%.