

# VITALBERO 2024 | Marche bianco Igt | SCHEDA VINO



La vecchia contrada dà il nome al nostro vino bianco Vitalbero.

Qui si coltiva uva da sempre e qui cresceva in simbiosi con gli alberi di acero campestre, la vite maritata.

Il nostro vigneto, un impianto fittissimo, 5.500 piante per ettaro, qui la vite deve conquistarsi il suo posto, la resa è bassa a favore della qualità.

Il Pecorino e il Trebbiano danno così vita al nostro blend Vitalbero.



## VITALBERO 2024 Marche bianco Igt

**Tipologia :** Pecorino 80%, Trebbiano 20%

**Età delle viti :** 10 anni

**Temperatura di servizio :** 12, 14 gradi

**Forma di allevamento :** Guyot

**Piante per ettaro :** 45 q/ha

**Resa per ettaro :** 40/50 q/ha

**Condizione agricola :** BIOLOGICA

**Alcool :** 12,5

**Zuccheri residui :** 0,01 g/L

**Acidità :** 6,75 g/L

**Solfiti :** 29 mg/L

## PROVENIENZA

Il Pecorino è un vitigno autoctono delle Marche a bacca bianca, ha antiche origini greche, da sempre è coltivato tra i Monti Sibillini. Si è poi diffuso verso sud, arrivando fino in Abruzzo. Grazie alle sue caratteristiche produce vini di ottima qualità.

Il Trebbiano è un vitigno molto vigoroso, probabilmente originario del bacino orientale del Mediterraneo, si è diffuso dapprima in Italia e poi in Francia.

## ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. Da aprile in poi, invece, il clima è stato secco e caldo. La fioritura si è presentata nella norma e l'estate è trascorsa con clima caldo e secco, fortunatamente nell'ultima fase della maturazione abbiamo avuto alcune piogge che hanno favorito la maturazione ottimale.

Le uve sono state raccolte alla fine di settembre.

## SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino intenso con riflessi verde chiaro
- frutto complesso con sentori di pera williams, pesca bianca e ananas.
- sapido e suadente al palato, elegante e minerale

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna perfettamente a formaggi a pasta molle, pesce e carni bianche.  
Ottimo anche come vino da aperitivo.

## VINIFICAZIONE

Pigiatura leggera delle uve intere, fermentazione controllata a 14 gradi in tini di acciaio, maturazione per 10 mesi, sulle fecce fini con bâtonnage continuo.

## VIGNETO

Vigneto collinare, si trova a Sant'Elpidio Morico, 367 m. sul livello del mare, esposto a pieno sud, quindi sempre soleggiato e con grande escursione termica durante il periodo di maturazione. Ci troviamo in un canalone tra il mare e la montagna, con freschi venti mattutini che asciugano le piante dall'umidità notturna, permettendo così di ridurre al minimo i trattamenti biologici.  
Composizione del terreno, argilloso/sabbioso.