



Vigneti

Regione viticola: Marche, provincia di Ancona.

Ubicazione: nel comune di Castelplanio, Contrada Piagge Novali.

Età: 7-35 anni.

Suolo: molto profondo con presenza di pietra e prevalenza di sabbie e argille del plioleustocene e miocene, con tendenza al calcareo.

Esposizione ed altitudine: sud-est, sud-ovest e nord-ovest a 300-350 m.

Vitigni e Coltivazione

Uve: 100% Verdicchio.

Sistema d'allevamento: capovolto e doppio guyot.

Densità d'impianto: 1700-3500 ceppi per HA.

Resa per ettaro: 70 q. d'uva con sistema di potatura a ridotto carico di gemme perpianta, permettendo così l'accumulo di sostanze elaborate in pochi grappoli per vite.

Vinificazione

Raccolta: le uve a maturazione tardiva sono vendemmiate a mano, selezionando i grappoli migliori, e messe ad appassire con muffa nobile su graticci per 3 mesi.

Vinificazione: la fermentazione avviene in barrique e dura circa un mese.

Maturazione: maturazione in barrique per 12 mesi, affinamento in bottiglia per un anno.

Evoluzione

Nessun dubbio e problema nella continua evoluzione di questa quintessenza dell'enologia Italiana. Conservatelo con cura ed intelligenza nella vostra cantina per scoprire, anche fra un decennio, l'imponente crescita di questo straordinario e celebrato vino.

Alcool **13,00% vol.**



giallo oro brillante, di grande spessore e consistenza



meravigliose le sensazioni olfattive, di grande intensità e lunghissima persistenza.

Dominano in ampiezza i sentori di agrumi canditi, frutti esotici ed eleganti aromi terziari speziati e floreali.



notevole è l'impatto. Nella grande sapidità si fondono le percezioni candite, leggermente caramellate e speziati di un intelligente uso delle barrique che esalta le essenze delle muffe nobili. Grande morbidezza, perfetto equilibrio, eccezionale armonia di tutte le componenti.



Non sprecatelo sui dolcetti della pasticceria sotto casa. Il Tordiruta ha stoffa e merita attenzioni maggiori: grandi formaggi erborinati (Gorgonzola, Roqueford, Blu Stilton, Fossa di Talamello), magari serviti con pere Williams o Abate o Decane mature, fresche o ancor meglio cotte in un po' dello stesso vino, acqua e poco zucchero, con una pennellata di miele di castagno, o lonzino di fichi marchigiano, o mostarda di frutta mantovana. I vertici della goduria si raggiungono con fegato grasso d'oca, petto d'anatra e Canard all'orange.

Temperatura servizio
14° C.

