

Alcinesco

IGT MARCHE CHARDONNAY

Premi

Premiato tra le Eccellenze della Regione Marche nella guida Le Marche nel Bicchiere 2024 dall'Associazione Italiana Sommelier

Informazioni tecniche

ORIGINE Cupi di Visso (MC). Nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, Regione Marche, Italia.

TIPO DI SUOLO Il terreno ha uno scheletro moderatamente alto a seconda delle zone, una tessitura argillo-limosa, con una reazione mediamente alcalina (pH 8,1) e una leggera presenza di calcare totale (9,9%).

VIGNETI 100% Chardonnay

SISTEMA DI COLTURA Guyot. Agricoltura biologica conservativa.

ALTITUDINE **1000 metri sul livello del mare**. Viticoltura eroica di montagna in altitudine.

ESPOSIZIONE Sud-Est

SUPERFICIE VITICOLA 2 HA

DENSITÀ DI VITI PER HA 3500

PRODUZIONE DI UVA PER HA 6 t

ETA' MEDIA DELLE VITI 10 anni

EPOCA DI RACCOLTA Dalla seconda decade di settembre.





VINIFICAZIONE Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

EVOLUZIONE E AFFINAMENTO In vasche di acciaio inox per almeno 7 mesi. Affinamento in grandi botti da 10 HL di rovere italiano per due anni. Affinamento in bottiglia dai 3 ai 5 mesi.

Caratteristiche analitiche

ALCOL 13,5

ZUCCHERO RESIDUO Assente

ACIDITÀ TOTALE 8,4 grammi/litro

ESTRATTO SECCO 27 grammi/litro

Esame organolettico

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 9/10 gradi

SUGGERIMENTI DI SERVIZIO Vino sapido e strutturato, adatto a vari abbinamenti con carne o pesce, ma anche con formaggi e salumi.

Awards

Awarded among the Excellence of the Marche Region in the guide *Le Marche nel Bicchiere 2024* by the Associazione Italiana Sommelier

Technical Information

ORIGIN

Cupi di Visso (MC), in the heart of the Sibillini Mountains National Park, Marche Region, Italy.

SOIL TYPE

The soil has a moderate skeletal structure, a clay-loam texture, with a slightly alkaline reaction (pH 8.1) and a light presence of total limestone (9.9%).

VINEYARD

100% Chardonnay

TRAINING SYSTEM

Guyot. Conservative organic farming.



ALTITUDE

1000 meters above sea level. Heroic high-altitude mountain viticulture.

EXPOSURE

Southeast.

VINEYARD AREA

2 hectares.

VINE DENSITY PER HECTARE

3500 vines.

GRAPE PRODUCTION PER HECTARE

6 tons.

AVERAGE AGE OF VINES

10 years.

HARVEST PERIOD

From the second decade of September.

VINIFICATION

Gentle pressing and fermentation at controlled temperatures.

EVOLUTION AND AGING

Aged in stainless steel tanks for at least 7 months. Followed by aging in large Italian oak casks for two years. Bottle aging for 3 to 5 months.

Analytical Characteristics

ALCOHOL CONTENT

13.5%

RESIDUAL SUGAR

None

TOTAL ACIDITY

8.4 grams/liter

DRY EXTRACT

27 grams/liter

Organoleptic Examination

SERVING TEMPERATURE

Serve at 9-10°C

SERVICE SUGGESTIONS

A savory and structured wine, suitable for a variety of pairings with both meat and fish dishes, as well as cheeses and cold cuts.