



MVRIA MARCHE IGP CAPECCI

A CAPPELLO SOMMERSO
MARCHE BIANCO Indicazione Geografica Protetta
100% Pecorino

VITIGNO: Pecorino.

ETÀ DEL VIGNETO: 26 anni con esposizione est e altitudine 200-250 mt

TERRENO: Argilloso e limoso.

ALLEVAMENTO: Guyot. RESA ETTARO: 35 HL/ha

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta con cernita dei grappoli nei primi giorni di settembre.

VINIFICAZIONE: Una breve macerazione pellicolare e fermentazione in vasca di cemento. Affinamento sulle proprie bucce per 18 mesi.

ALCOOL: 13,00% Vol

TEMPERATURA IDEALE: 12°C-14°C

Vino biologico Nato dalla sperimentazione, dalla voglia di esplorare le potenzialità di questo vitigno, e reso possibile solo grazie alla profonda conoscenza del suo carattere, il Mvria è per noi la massima espressione del Pecorino.

