

Le Piagge Colli Maceratesi Ribona DOC

Questo vino prende il nome dalle caratteristiche strade pendenti che dalla cinta muraria portano sino al centro di Macerata. Prodotto con uve Ribona in purezza, è espressione del carattere e della tipicità di un territorio unico, quello maceratese, al quale la nostra famiglia è da sempre fortemente legata.



ZONA DI PRODUZIONE	Appignano (Macerata)
UBICAZIONE VIGNETI	300 mt slm
UVAGGIO	Ribona
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud
EPOCA VENDEMMIA	Fine settembre/primi di ottobre
TIPO DI RACCOLTA	Uve selezionate a mano

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uva a grappolo intero, decantazione dei mosti a freddo e successiva fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore paglierino con toni grigiastri; salino con toni di delicata freschezza e fruttato tipico; profumo intenso e persistente; sentori di frutta a polpa bianca come mela e pera in buono stato di maturazione; sensazioni floreali di acacia e camomilla; secco, molto fresco e abbastanza morbido, equilibrato e di discreta struttura.

ABBINAMENTI

Primi piatti di pesce e verdure, carni bianche, frittiture di pesce e di verdure con formaggi a pasta semi-stagionata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/14°C in calici di media ampiezza

FATTORIA FORANO

di Lucangeli Giovanni Battista

Contrada Forano 43
62010 Appignano (MC)



Tel/Fax: +39 0 733 57102
Email: info@fattoriaforano.it
P. Iva: 01695320430