



FATTORIA FORANO

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, defecazione statica 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, frittura di pesce e di verdure con formaggi a pasta semi stagionata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/14°C in calici di media ampiezza

