



FATTORIA FORANO

Monteferro Colli Maceratesi Ribona DOC

Nel cuore del maceratese, nel vigneto Monteferro della Fattoria Forano, si è nel tempo dato valore ad un antico vitigno a bacca bianca, il RIBONA, dando origine a questo tipico vino che lega fortemente storia, cultura e ricerca della qualità.



ZONA DI PRODUZIONE	Appignano (Macerata)
UBICAZIONE VIGNETI	300 mt slm posti sulla collina chiamata Monteferro dalla quale il vino prende il nome
UVAGGIO	Ribona
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud
EPOCA VENDEMMIA	Inizio ottobre
TIPO DI RACCOLTA	Le uve attentamente selezionate a mano vengono poste in piccole casse e lavorate immediatamente.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uva a grappolo intero, defecazione statica dei mosti a freddo e successiva fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Parte delle fecce fini vengono destinate ad una fermentazione e ad un affinamento in botti di rovere da 20hl per circa 5 mesi dopo i quali vengono riunite al vino da cui provengono. Affinamento in botte per minimo 12 mesi. In bottiglia 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore paglierino con riflessi dorati; profumo intenso e persistente; sentori di frutta esotica matura, frutta cotta speziata, miele e camomilla. Secco, fresco e morbido; d'intensità e persistenza di tutto rilievo accompagnate da una notevole struttura ed ottimo corpo.

ABBINAMENTI

Piatti conditi con sughi di carni bianche, rosse e di cacciagione. Ottimo l'abbinamento con i caratteristici Vincisgrassi maceratesi o con zuppe di legumi e funghi. Si abbina anche a secondi piatti a base di pesce cotto al forno; coniglio in porchetta, pollo o anatra al forno, accompagnati ad un assortimento di salumi e formaggi misti stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/14°C in calici di media ampiezza

