

Monteferro Colli Maceratesi Bianco 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)
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, decantazione 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

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

