COCCIO

Marche IGT Bianco
BIOLOGICO

Varietà: Verdicchio 100%

Vigneto: San Marcello (AN)
Altitudine 220 metri – vigne di 60 anni

Suolo: argille calcaree e sabbia

Viticultura: biologica

Vendemmia: manuale in piccole cassette

Vinificazione: fermenta in anfora con il 30% delle bucce. La macerazione continua per 12 mesi fino all'imbottigliamento. Non filtrato

Notes: Colore giallo carico, ricco bouquet di scorza d'arancia, fiori di canfora e mimosa. Palato bilanciato e armonioso, gran volume e struttura, con una leggera ma persistente presenza di tannini.

Perché ci piace: Un'interpretazione moderna di una tecnica antica. Ennesima conferma della versatilità del Verdicchio

Bottiglie prodotte: 1300

Filodivino società Agricola forestale s.r.l. – Via Serra, 46 San Marcello 60030 (AN) Italia

P. IVA 02578620425 – www.filodivino.it – info@filodivino.it