

MIRUM



Tipologia: Verdicchio di Matelica Riserva
Vitigno: Verdicchio (100%)
Dislocazione: Comune di Matelica, Contrada Monacesca
Superficie vigneto: circa 3 ettari
Esposizione: Nord - Sud
Tipo di terreno: Prevalentemente argilloso
Sistema di allevamento: contropalliera ad archetto o capovolto
Età dell'impianto: dai 15 ai 20 anni
Densità d'impianto: circa 1800 ceppi per ettaro
Produzione per ceppo: circa 2 Kg
Altimetria dell'impianto: circa 400 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: terza decade di ottobre

Tipologia di vinificazione: Raccolta manuale delle uve, lasciate in precedenza leggermente surmaturare in pianta per circa due settimane, ed immediata pressatura soffice senza uso di anidride solforosa; fermentazione in acciaio per circa 20 giorni a 20°C, sosta sulle fecce fini fino alla primavera successiva, innesco naturale della malolattica inizio estate.

Affinamento: Diciotto mesi in acciaio e sei mesi in bottiglia, per essere commercializzato dopo due anni dalla vendemmia, con rilascio ufficiale al primo dicembre, come da disciplinare di produzione.

Caratteristiche: Vino di alto lignaggio, destinato ad essere prodotto solo nelle grandi annate. La leggera surmaturazione delle uve Verdicchio ci consente di avere un materiale di partenza straordinario che si esprime, dopo il lungo affinamento, con una grande complessità olfattiva: ampi sentori di mandorle tostate, cedro, miele e crosta di pane che in fase evolutiva sorprendono per la ancor maggiore espressività. In bocca è una esplosione di potenza ed equilibrio, lunghissimo e profondo, ricco ed opulento: tutto ciò lo rende vino da formaggi non stagionati, antipasti a base di affumicati e carni bianche salsate.

Temperatura di servizio: circa 12°C
Quantità prodotta: circa 30.000 bottiglie da Lt 0,75
e 500 Magnum da Lt 1,5
Invecchiamento: anche 10 anni



MONACESCA

— ESTD 1966 —

La Monacesca Società Agricola a R.L.

Via Strada Regina, 48 - 62018 POTENZA PICENA (MC) - ITALY

Phone +39 0733 672641

www.monacesca.it - info@monacesca.it - Pec: lamonacescasrlsocagr@pec.it