



CROSTA D'ARGILLA

NATURALE PER SAPIENZA

vino biologico vegano senza solfiti aggiunti

È la magnifica ispirazione ad un tempo vissuto nello studio e nel benessere naturale.

Naturale per Sapienza è una filosofia di vita che si esprime nel rispetto della terra comprendendoci, genere umano, nel suo interno come parte essenziale dell'ecosistema.

L'azienda agricola *Gobbi&Mannocchi*, vive questa naturalezza fin nel profondo, ed è solo con l'esperienza maturata grazie ad anni di tentativi e fatica, grazie al possesso di questa grande conoscenza, che oggi presenta questi vini straordinari, biologici e senza solfiti aggiunti. *Naturale con Sapienza*.

WWW.CROSTADARGILLA.IT

AZIENDA AGRICOLA GOBBI&MANNOCCI - Porchia di Montalto delle Marche (AP) - ITALIA

CROSTA D'ARGILLA

MARCHE BIANCO IGP

BIOLOGICO VEGANO SENZA SOLFITI AGGIUNTI



INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

| | |
|-------------------------|---|
| Uve | Pecorino (100%) |
| Zona di produzione | Montalto Marche |
| Altitudine | 349 mt. s.l.m. |
| Tipologia del terreno | Argilloso |
| Sistema di allevamento | Guyot |
| Densità dell'impianto | 3500 piante per ettaro |
| Vendemmia | Manuale in casse nell'ultima decade di settembre, cernita manuale dei migliori grappoli |
| Vinificazione | Pressatura e inertizzazione di tutta la linea di lavorazione, defecazione statica a 4°C e avvio della fermentazione alcolica grazie ai lieviti indigeni. Fermentazione a 16°C per circa 15 giorni. Travaso e stoccaggio in acciaio a 8°C. |
| Affinamento | Affinamento in bottiglia per almeno tre mesi |
| Grado alcolico | 14,50% vol. contenuto solfiti < 10 mg/lt |
| Temperatura di servizio | 8° - 10°C |

Bel colore paglierino deciso.

Aprire con una netta sensazione di frutta matura, mela, pesca, melone.

Una decisa nota minerale abbinata ad una nota di grande freschezza regalano calore ed energia alla beva.

Ideale per antipasti di pesce e primi con verdure.

WWW.CROSTADARGILLA.IT

AZIENDA AGRICOLA GOBBI&MANNOCCCHI - Porchia di Montalto delle Marche (AP) - ITALIA