L'AZIENDA VITIVINICOLA VITTORINI NASCE DA UNA PASSIONE AUTENTICA PER LA NATURA E PER LE SUE LEGGI, E PER LA STESSA RAGIONE SI MANTIENE NEL TEMPO COME UNA TRADIZIONE FAMILIARE DA CUSTODIRE.





di Nico Speranza

L'axienda

OGGI SOTTO LA CURA DI NICO SPERANZA. NIPOTE DI DOMENICO VITTORINI CHE PER PRIMO HA COLTIVATO L'AMORE PER LA VITICOLTURA, LA PRODUZIONE OSSERVA I DETTAMI DI UNA LAVORAZIONE ATTENTA ALL'AMBIENTE, CHE FA USO ESCLUSIVO DI ATTREZZATURE MANUALI E SFRUTTA TECNICHE DI CANTINA BASATE SU FONTI **ENERGETICHE ALTERNATIVE COME LA GEOTERMIA** EILSOLARE.

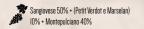
Le vigne affacciate sulle colline ripide, caposaldo del territorio dominato dal castello di Monsampietro Morico, producono l'ideologia di un vino che rifiuta l'utilizzo di solfiti.



L'azienda vitivinicola Vittorini, situata sulle colline fermane nella regione Marche, è incentrata sulla produzione di vini pregiati basati sui vitigni tipici locali quali: Sangiovese, Montepulciano, Pecorino e Incrocio Bruni (Verdicchio-Sauvignon).

LE TECNICHE IN CANTINA SI AVVALGONO DI ATTREZZATURE ALL'AVANGUARDIA E I VIGNETI SONO COSTITUITI DA SESTI D'IMPIANTO **ESTREMAMENTE FITTI PER UNA MATURAZIONE DEL FRUTTO OTTIMALE.**







SISTEMA DI ALLEVAMENTO Il Sangiovese e il Montepulciano sono allevati a cordone speronato con quattro speroni a una sola gemma. Il Petit Verdot e Marselan ad Alberello provvisto di soli due speroni a una gemma ciascuno.

VENDEMMIA Sangiovese: seconda decade di settembre. Petit Verdot e Marselan: primi di ottobre. Montepulciano: fine ottobre.

Sangiovese e Montepulciano: 2 x 1 metri - 5000 ceppi/ettaro. Petit Verdot e Marselan: 1.1 x 0.6 metri - 15. 000 ceppi/ettaro.

VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO

Quando le uve arrivano in cantina vengono diraspate senza subire nessuna pigiatura (gli acini fermentano interi) senza l'uso di solforosa. La fermentazione avviene a circa 15°C per 60 giorni con macerazione delle bucce. Nel mese di Marzo si procede all'assemblaggio. Durante l'affinamento di un anno non si somministra solforosa.

VALORI DI SOLFOROSA AGGIUNTA solo all'imbottigliamento: solforosa libera mg/l 15 e solforosa totale mg/l 38



Marche Bianco Indicazione Geografica Tipica





SISTEMA DI ALI EVAMENTO Il Pecorino predilige un allevamento con tralci rinnovabili ogni anno (Guyot), mentre l'incrocio Bruni è a cordone speronato con tre speroni a una sola

Pecorino: prima decade di settembre. Incrocio Bruni: ultimi giorni di Agosto

SESTO D'IMPIANTO

2,2 x 0.6 metri per un totale di 7575 ceppi/ettaro.

VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO

Quando le uve arrivano in cantina vengono diraspate, poi subiscono una pigiatura soffice ed in parte una macerazione a 6 °C con le bucce. La fermentazione avviene a una temperatura di circa 9°C per 90 giorni. Trascorre l'intero anno sui propri lieviti senza aggiunta di solforosa.

VALORI DI SOLFOROSA AGGIUNTA solo all'imbottigliamento: solforosa libera mg/l 21 e solforosa totale mg/l 89