ZUBUMBU 2025 | Marche bianco Igt | SCHEDA VINO

Vino prodotto da una vecchia vigna di oltre 50 anni con sistema di allevamento tradizionale a doppio archetto, una vigna recuperata negli ultimi anni con un occhio più attento alla qualità con riduzione delle rese e cambio di sistema di allevamento.

Qui produciamo il nostro Zubumbu, un vino macerato sulle proprie bucce per una sette giorni, un vino fruttato e curioso ideale per tutte le occasioni.

In questa vigna in passato si produceva il vino di casa che vogliamo rendere speciale grazie alle nostre competenze e alle più moderne tecniche di vinificazione.

ZUBUMBU 2025
Marche bianco Igt

Tipologia : Trebbiano/Malvasia
Età delle viti : 50 anni
Temperatura di servizio : 12, 14 gradi
Forma di allevamento : Guyot singolo
Piante per ettaro : 2.500
Resa per ettaro : 80 q/ha
Conduzione agricola : BIOLOGICA
Alcool : 12,0
Zuccheri residui : 0,01 g/L
Acidità : 5,10 g/L
Solfiti : 54 mg/L

PROVENIENZA

Il Trebbiano è un vitigno molto vigoroso probabilmente originario del bacino orientale del Mediterraneo, si è diffuso dapprima in Italia e successivamente in Francia.

La malvasia, dai riflessi ambrati e intensi, a tratti più brillanti e luminosi tendenti all'oro, presenta un gusto piacevolmente mielato, tanto che molti amano definirlo "nettare degli dei" in virtù delle sue origini Greche.

ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, abbiamo avuto una primavera ricca di precipitazioni. L'estate è stata secca con un giugno molto caldo. Le riserve idriche hanno però evitato stress alle viti. La fine dell'estate ha avuto forti escursioni termiche, fattore decisivo per bloccare il degrado degli acidi e sviluppare un eccellente profilo aromatico.
La qualità e la quantità delle uve è stata eccezionale.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo oro caldo con riflessi aranciati.
- vivace, fruttato, caratterizzato da un profilo di frutti e fiori gialli, polposo.
- strutturato, fruttato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna perfettamente a formaggi a pasta molle, affettati e antipasti.
Ottimo anche come vino da aperitivo.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate, poi rimangono a contatto con le proprie bucce per sette giorni, una volta pressate, maturazione per 7 mesi, sulle fecce fini.

VIGNETO

Vigneto collinare, si trova a Montottone, a 277 m. sul livello del mare, esposto a sud, soleggiato e con grande escursione termica durante il periodo di maturazione, adagiato su un pianoro che si affaccia sui monti Sibillini.
Composizione del terreno, argilloso/sabbioso.