

GIULIA ERMINIA
IGT MARCHE BIANCO
Vino Biologico

VARIETA: 100% Pecorino
ALCOOL: 14%



Questo particolare vino bianco è ottenuto da uve autoctone “pecorino”, antico vitigno marchigiano originario della zona picena. Il “GIULIA ERMINIA” prende il nome da una donna molto importante della nostra famiglia.

TERRENO: medio impasto tendente all’argilloso
SUPERFICIE: 0,7 Ha
DENSITA’ di IMPIANTO: 5000 ceppi/Ha
ETA’: 10 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot semplice
ALTITUDINE: 300 m
ORIENTAMENTO FILARI: N-E
RESA: 70 q.li /ettaro

Uve coltivate con metodo biologico. Il vigneto è concimato con sovescio di leguminose e inerbato permanentemente.

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale. Diraspatura e pigiatura soffice immediata . Fermentazione con propri lieviti indigeni selezionati in tonneaux di rovere francese.

AFFINAMENTO: Maturazione “sur lies” per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi.

PRINCIPALI DATI ANALITICI ALL’IMBOTTIGLIAMENTO

Alcool: 14 %
Acidità totale: 7,1 g/l
pH: 3.4
Acidità volatile netta: 0.37 g/l
Anidride solforosa totale: 80 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso presenta un bouquet complesso di note fragranti evolute di fiori bianchi , pesca e vaniglia, con note agrumate e tostate. Grande struttura equilibrata da ottima freschezza, rinforzata da richiami fruttati e minerali, bilanciata da componenti morbide. Ottima acidità, mineralità e sapidità, con buona persistenza ed armonia. Leggera filtrazione pre-imbottigliamento.

ABBINAMENTI: ottimo con piatti di pesce anche elaborati, si sposa perfettamente con piatti a base di carni bianche e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 13 ° C

GIULIA ERMINIA
IGT MARCHE BIANCO
Organic Wine

Varieties: Pecorino 100%

Alcohol: 14 %



tonneau .

AGEING: for 12 months in French oak tonneau on the lees, refined in bottles for 8 months.

ANALYTICAL DATA AT BOTTLING

ALCOHOL: 14%

TOTAL ACIDITY: 7,1 g/l

pH : 3.4

VOLATILE ACIDITY: 0.37g/l

TOTAL SULPHUR DIOXIDE: 80 mg/l

SENSORY PROFILE : Straw yellow colour with fragrant notes of white flowers, peach and citrus with spicy, vanilla and hints of smoke. Balanced flavor, fruity with citrus, spice and minimal notes. Good acidity, mineral, sapid with great persistence and harmony. Light filtration before bottling.

FOOD-MATCHING: eclectic wine, pairs with important fish dishes, medium-seasoned cheese and white meat.

Name derived from an important woman of our family. The **FIORANO** farm produces this particular white wine which is obtained from indigenous Pecorino grapes, a very old vine of the Picenum province of Marche region.

SOIL: medium texture lean to argillaceous

SIZE: 0,7hectares

DENSITY: 5000 plants/hectare

AGE: 10 years

GROWTH METHOD: Guyot

ALTITUDE: 300 m

ASPECT: north-east

AVERAGE YIELD: 70.000 kg/hectar -

Organically produced grapes. The vineyards are grass covered all year round and fertilized by leguminous cover crops.

WINEMAKING : hand-picked grapes, gently crushed and stemmed immediately. Soft pressing of the bunches, fermentation with indigenous selected yeasts in French oak

SERVING TEMPERATURE: 13°C

GIULIA ERMINIA
IGT MARCHE BIANCO
Biologischer Wein

REBSORTE: Pecorino 100%
ALKOHOL: 14%



Dieser besondere Wein wird mit der autochthonen Traube "pecorino" hergestellt. Pecorino ist eine alte Rebsorte aus den Marken, typisch für die Piceno Gegend. Der Name „Giulia Erminia“ geht auf eine sehr wichtige Frau unserer Familie zurück.

BODEN: mittlerer Textur Boden (Sand , Lehm)
FLÄCHE: 0,7 Hektar
DICHTE DER ANPFLANZUNG: 5000 Pflanzen pro Hektar
ALTER: 10 Jahre
ART DER KULTIVIERUNG: einfaches Guyot
HÖHE: 300 m über Meereshöhe
RICHTUNG DER REBENREIHEN: Nord-Ost
ERTRAG PRO HEKTAR: 70 Doppelzentner/Hektar

Die Rebflächen werden mittels Hülsenfrüchten gedüngt und sind das gesamte Jahr über begrünt.

WEINHERSTELLUNG, REIFUNG, FLASCHENREIFUNG

Die Weinlese erfolgt von Hand. Abbeeren und sofortiges sanftes Auspressen der Trauben. Spontane Gärung mit ausgewählten Hefen unserer Trauben in französischen Tonneaux aus Eiche. Reifung „sur lies“ für 12 Monate. Danach Flaschenreifung für 8 Monate.

ABFÜLLUNG

Alkohol: 14 %
Gesamte Säuregehalt: 7,1 g/l
pH Wert: 3,4
Flüchtige Säure: 0,37 g/l
Schwefeldioxid: 80 mg/l

CHARAKTERISTIK:

Er ist von strohgelber Farbe mit grünem Glanz. In der Nase komplexes Bukett von frischer, weißer Blüten, Pfirsich und Vanille mit Noten von Zitrusfrüchten. Große, ausgewogene Struktur von optimaler Frische, verstärkt durch fruchtige und mineralische Noten, mit sanften Anteilen ausgeglichen. Ausgezeichnete Säure, mineralische Nuance. Sehr guter harmonischer, würziger Wein mit gutem anhaltenden Abgang und Harmonie.
Leichte Filtration vor der Abfüllung.

EMPFOHLENE GERICHTE: Ausgezeichnet mit einfachen und komplexen Fischgerichten. Er begleitet sehr gut auch Gerichte mit weißem Fleisch und mittelgereifte Käsesorten .

EMPFOHLENE TEMPERATUR: 13° C