



GIGLIO D'ORO

Marche Rosso IGT



Strada Provinciale 45 n.55, Fano - Italy, 61032 | Tel. 0721 849329 | info@agricolarzilla.com

GIGLIO D'ORO 2023

Una delle opere più famose di Gioacchino Rossini, è "Il viaggio a Reims ossia L'albergo del Giglio d'Oro".

Ove si radunano ospiti illustri che l'indomani partono per Reims per assistere all'incoronazione di re Carlo X. Quella sera viene organizzato un banchetto durante il quale, tra canti e balli, i convitati intonano inni e, immaginiamo, bevessero Pinot.



11,00%
Gradazione
alcolica

Vendemmia	2023
Tipologia	Marche Rosso IGT
Uve	Pinot
Formato	750 ml
Vigneti	Viti di 18 anni di età, terreno argilloso a 100 metri di altitudine e circa 5 km di distanza dal mare. Agricoltura biologica con pratiche biodinamiche.
Solfiti totali*	30 mg/l

VINIFICAZIONE

La vendemmia è manuale. L'uva arriva immediatamente in cantina. L'acino viene separato dal raspo, una parte viene pressata immediatamente e separata dalle bucce; un'altra parte rimane con le proprie bucce (macerazione). Dopo qualche giorno, viene pressato.

La fermentazione inizia spontaneamente, senza alcuna aggiunta di prodotti chimici, e termina dopo 2-4 settimane dalla vendemmia trasformando il succo d'uva (mosto) in vino.

Riposa in serbatoio d'acciaio per circa 6 mesi, il freddo invernale provoca una naturale chiarifica e tramite travasi vengono eliminati i sedimenti (fecce).

*Il vino durante la fase di fermentazione produce spontaneamente solfiti, solitamente da 1 a 10/12 mg/L. In qualche annata e in qualche vino, soprattutto se destinato anche al mercato americano o asiatico, dove affronta 2-3 mesi di navigazione, aggiungiamo una minima quantità di solfiti. Solitamente ci attestiamo intorno ai 20 mg/L, rarissimamente superiamo i 30 mg/L totali. Questi valori sono pari a una settima/decima parte di quelli consentiti per legge (150 mg/L per i rossi e 200 mg/L per i bianchi).

Segue l'imbottigliamento ed etichettatura.
Infine... si stappa, si versa, si degusta.

Agricolarzilla è membro dell'organizzazione no profit Vinnatur, la più grande associazione di produttori di vini naturali Europei. L'associazione controlla i metodi di conduzione dei vigneti e di vinificazione garantendo al consumatore la purezza del prodotto acquistato.

NOTE DEGUSTATIVE

Aromi secondari	Spezie, noci, Ribes rosso, piccoli frutti di bosco, erbe aromatiche
Minerale	Presente
Acidità	Molto fresco
Tannini	Morbidi e avvolgenti
Morbidezza	Media
Persistenza	Alta

ABBINAMENTI

- Affettati e Salumi
- Formaggi stagionati
- Pasta al sugo di carne
- Risotto ai funghi
- Carni bianche

