



MOLO DI LEVANTE

Marche Bianco IGT



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

MOLO DI LEVANTE 2023

Niente ti fa capire meglio che arriva l'estate del sedersi su una pachina al mare davanti ad un favoloso tramonto con in mano un buon calice di vino. A Pesaro il posto migliore per farlo è proprio il Molo di Levante.



Vendemmia	2023
Tipologia	Marche Bianco IGT
Uve	Biancame
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*	18 mg/l

VINIFICAZIONE

La vendemmia è manuale. L'uva arriva immediatamente in cantina. L'acino viene separato dal raspo rimanendo nei serbatoi di acciaio a contatto con le proprie bucce (macerazione) per 2 giorni e poi 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'imballaggio 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

Minerale	Media
Acidità	Media
Tannini	Leggeri
Morbidezza	Bassa
Persistenza	Media

ABBINAMENTI

- Affettati e salumi, Antipasti di pesce
- Formaggi freschi
- Pasta e risotti al pesce col pomodoro
- Frittura di pesce
- Pesce alla griglia e al vapore

MOLO DI LEVANTE
Marche Bianco IGT

