



BOCCADIGABBIA

GARBÌ MARCHE IGT BIANCO

Vitigni: chardonnay 40% sauvignon 40% verdicchio 20%, le uve scelte provengono dai vari vigneti dell'azienda.

Vigneto: esposizioni varie, terreno sabbioso-argilloso, sistema di allevamento contropalliera, potature varie (cordone speronato per lo chardonnay e per il sauvignon, guyot per il verdicchio).

Vendemmia: fine agosto per lo chardonnay, inizio settembre per il sauvignon e per il verdicchio; raccolta manuale.

Vinificazione: pigiatura soffice e fermentazione per circa 12 giorni in tini di acciaio inox a temperatura controllata per esaltare gli aromi delle varie uve; alla fine delle fermentazioni i vini dei tre vitigni vengono assemblati e il vino che se ne ricava viene imbottigliato all'inizio della primavera per essere inviato alla commercializzazione.

Caratteristiche: dai profumi fini e persistenti, fresco e sapido al gusto, il Garbì va servito alla temperatura di 8-10 gradi e abbinato con insalate di mare, primi piatti e grigliate di pesce. Indicato anche come aperitivo per accompagnare tapas e spuntini.

Deriva il suo nome da un vento che soffia spesso in Adriatico, e che gonfiava le vele delle "lancette", tradizionali barche da pesca della zona, una delle quali è riprodotta in etichetta.

