



BOCCADIGABBIA

LE GRANE COLLI MACERATESI RIBONA DOC

Vitigno: 100% ribona (la ribona o maceratino è un vitigno raro che si coltiva solo nella provincia di Macerata).

Vigneto: circa 2 ettari, esposizione Nord-Est;
età media delle vigne: 20 anni;
terreno sabbioso-argilloso; sistema di allevamento:
controspalliera, potatura guyot.

Vendemmia: inizio settembre, raccolta manuale.

Vinificazione: pigiatura soffice e fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata per circa 12 giorni; alla fine della prima fermentazione viene aggiunta al mosto uva diraspata intera raccolta leggermente surmatura. Questa seconda rifermentazione, che viene chiamata tradizionalmente "fare le grane", dura una ulteriore decina di giorni e permette l'estrazione di sostanze e profumi tipici della buccia dell'uva.

Caratteristiche: la particolare tecnica di vinificazione e la rarità del vitigno conferiscono al vino peculiarità uniche. Il colore è paglierino intenso quasi giallo ed in bocca risulta strutturato, pieno ed armonico. Al naso si caratterizza per i profumi particolari di frutti maturi.

Si abbina bene alle paste ed ai piatti di pesce della cucina Italiana, non disdegnando sapienti accostamenti con carni bianche o formaggi.

Le uve utilizzate per questo vino sono coltivate nella antica contrada Montanello di Macerata, dove Pietro Paolo Floriani, uomo d'arme e architetto militare famoso per aver progettato la rocca Floriana di Malta, fece piantar vigne fin dal 1626.

