

TABANO

MARCHE IGT BIANCO

Volevamo produrre un vino completo ed è nato il Tabano bianco:

intenso agli aromi come al gusto.

Di qui il blend: 50% verdicchio ed il resto varietà aromatiche (moscato e sauvignon blanc).

Una viticoltura di alto profilo unita ad una tecnica enologica non comune, fanno del Tabano bianco un vino di grande piacevolezza.

ZONA DI PRODUZIONE Colline nel Comune di Jesi, Contrada Tabano

VITIGNO Verdicchio 50%, Moscato 30%, Sauvignon 20%

TERRENO Argilloso e limoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot e cordone speronato

PIANTE PER ETTARO 5.500 circa

RESA PER PIANTA 1,6 - 1,8 Kg circa

VINIFICAZIONE In bianco con permanenza del vino sulle fecce nobili per 4 mesi, applicazione della tecnica della "riduzione" dal distacco del grappolo fino all'imbottigliamento, segue un buon affinamento in bottiglia

GRADO ALCOLICO 13% - 13,5% vol. variabile con l'annata

ESTRATTO SECCO NETTO 28 - 32 gr/lit variabile con l'annata

COLORE Giallo paglierino brillante

PROFUMO Intenso di ananas e leggero vegetale

SAPORE Carezzevole, suadente e ricco di frutto. Conquista per il suo gusto felpato e ammiccante

ABBINAMENTI Frittura, grigliate di pesce, brodetto all'anconetana e pesce spada.




MONTECAPPONE
PROPRIETARI VITICOLTORI
JESI

Via Colle Olivo, 2 - 60035 Jesi (An)

Tel. (+39) 0731 205761

Fax (+39) 0731 204233

info@montecappone.com

www.montecappone.it