

# Le Vecchie

MARCHE TREBBIANO IGT BIO 2020



## Regione

Marche, nel comune di Montefiore Dell'Aso a 450 mt s.l.m.

**Suolo** Argilloso

**Sistema di allevamento** Guyot

**Età della vigna** 60 anni



100% Trebbiano



La vendemmia manuale avviene a fine settembre.



## Vinificazione

Le uve fermentano in tini di frassino da 80 hl.



## Affinamento

L'affinamento avviene in barrique e tonneaux di secondo passaggio per 12 mesi.



**Grado alcolico** 13% vol



Si presenta con un giallo paglierino luminoso e riflessi dorati. Al naso, offre un bouquet ricco di frutta matura, come pera e mela, accompagnato da sentori di pompelmo e delicate note floreali, con sfumature di vaniglia e spezie dolci. In bocca, è ampio e avvolgente, con una buona acidità, mentre il finale lungo rivela un delicato retrogusto di legno tostato.



**Le Vecchie** si abbina perfettamente a piatti di pesce più elaborati, come un branzino al forno con erbe aromatiche o tagliatelle con gamberi e zafferano. Si sposa bene anche con carni bianche, come pollo arrosto o tacchino con salse ricche, e formaggi stagionati o formaggi erborinati, che ne esaltano la complessità.



Lanciani

ml

750 ml

