



Versante Est

MARCHE TREBBIANO IGT BIO 2023



Regione

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

Suolo Argilloso

Sistema di allevamento Guyot

Età media delle viti 60 anni



100% Trebbiano



La vendemmia manuale avviene nella terza decade di settembre.



Vinificazione

Le uve fermentano in tini di frassino da 40 hl, per poi affinarvi per 6 mesi sulle fecce fini prima della messa in commercio.



Grado alcolico 12,5% vol



Presenta profumi avvolgenti di melone, pesca e ginestre, accompagnati da delicate note di mandorla. Al palato, si caratterizza per un'acidità media che sostiene la struttura. Il corpo è pieno, quasi viscoso, conferendo una sensazione di rotondità materica. La sapidità si fa sentire, arricchendo l'esperienza gustativa. Il finale è medio-lungo e persistente, con un evidente richiamo al mango, reso ancora più complesso dalla presenza del legno, che amplifica e arrotonda i sapori.



Versante Est si presta a una varietà di abbinamenti gastronomici. È ideale con piatti a base di pesce, come branzino al forno o carpaccio di tonno, dove le sue note fruttate e sapide possono esaltare la freschezza del pesce. Si abbina splendidamente anche a crostacei, come gamberi e astice, grazie alla sua struttura e al finale lungo.

Ottimo con piatti di carne bianca, come pollo al limone o tacchino farcito, il vino bilancia perfettamente la succulenza delle carni. Per i vegetariani, risotti con asparagi o con formaggi freschi e cremosi, come il chèvre o il ricotta, creando un abbinamento delicato e raffinato.



Lanciani



750 ml

