



Virtutae Frassino 2010

Cantina: Tenuta Ca' Sciampagne

Denominazione: Vino Bianco

Tipologia: Bianco

Regione: Marche

Vitigni: 100% Biancame

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Vino Bianco

Annata: 2010

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.500 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 84 mesi in Legno di Frassino

Abbinamenti: Formaggi di capra, Formaggi Semi Stagionati, Paste Frolle

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

La raccolta e la lavorazione manuale delle uve, la vendemmia tardiva e la sovrasmaturazione per oltre 5 mesi in apposito locale chiamato fruttaia. Al termine del periodo di asciugatura delle uve le stesse vengono lavorate con attrezzature tradizionali e manuali ed i mosti ricavati vengono posti in botti di legno di diversa essenza (frassino, rovere, gelso e robinia, tutti legni locali nel rispetto delle tradizioni) dove affrontano la fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni, al termine della quale, dopo circa sei mesi le botti vengono sigillate e poi riaperte solo alla fine della maturazione e dell' affinamento non prima di 7 anni. Virtutae Frassino è un vino passito che affina in botti di legno di frassino, legno bianco, morbido, dolce, che caratterizza la maturazione dei mosti ed il successivo affinamento facendo risaltare la spiccata acidità del vitigno.

Note di degustazione

Il Virtutae Frassino 2010 si presenta color ambra brillante, luminoso ed attrattivo. Al naso si propone con intensità importante e un buon numero di varietà olfattive che variano dalla frutta secca a note di frutta gialla disidratata (albicocca e giuggiola) e candita con un finale che ricorda le spezie dolci. Al gusto è dolce, caldo, morbido ed equilibrato. Buona acidità, alcol bilanciato e non invasivo, importante persistenza gustativa che regala un finale di emozioni con gradevole freschezza agrumata e richiamo al miele. Un vino con certezza di notevoli capacità evolutive negli anni a venire. Abbinamenti consigliati: dolci secchi a pasta frolla con marmellate o confetture di frutta gialla o moderata presenza di cioccolato fondente, dolci fritti farciti, dolci con frutta secca e dolci a pasta di mandorle. Formaggi di media stagionatura o stagionati anche caprini.