



## Nanà 2019

*Cantina:* Apiua

*Denominazione:* Vino Bianco

*Tipologia:* Bollicina

*Regione:* Marche

*Vitigni:* 100% Verdicchio

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Metodo:* Rifermentato In Bottiglia

*Denominazione:* Vino Bianco

*Annata:* 2019

*Grado Alcolico:* 12.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Senza Solfiti Aggiunti

*Affinamento:* 6 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Carni Bianche, Pesce, Pizza

*Bottiglie prodotte:* 500

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Nanà di Apiua viene ricavato solo da uve proprie a partire da fermentazione spontanea, senza aggiunta di solforosa in nessuna fase della vinificazione e senza utilizzo di qualsivoglia prodotto enologico. Non viene praticato controllo di temperatura e i vini non sono né chiarificati né filtrati. L'uva viene raccolta a maturazione e, con l'eccezione di una minima quantità pressata in giornata rispetto alla vendemmia, l'uva sosta sulle bucce per 24 ore. Il mosto termina la fermentazione in serbatoi di acciaio inox e dopo una prima sfecciatura affina sulle fecce fini sino all'imbottigliamento sempre nel serbatoio inox. Il vino ottenuto è fatto rifermentare in bottiglia in primavera con il mosto raffreddato delle ultime uve raccolte. Dopo tre mesi la rifermentazione è completata ; il vino non viene sboccato e resta col suo fondo.

## Note di degustazione

Il Nanà di Apiua è di un bel colore giallo paglierino e la bollicina è fine e con una bella persistenza. Al naso il vino è allegro, vivace con profumi fruttati, e all'assaggio è sapido, di corpo e piacevolmente fresco. Per Apiua è la prima annata di questo Nanà rifermentato in bottiglia che ci ha convinti fin da subito.