



MAXIMO

Marche Bianco IGT

Vitigno

Sauvignon Blanc 100%

Prima annata

1992

Area di produzione

Marche, Castelli di Jesi

Viene creato nella parte più alta della tenuta di Villa Bianchi dove, grazie alle particolarissime condizioni climatiche determinate dall'alternanza tra elevata umidità e ventilazione più asciutta, a temperature piuttosto basse, le uve Sauvignon Blanc vengono intaccate da Botrytis Cinerea nella sua forma più nobile, regalando a questo vino sapori e profumi incredibilmente complessi e rari. Maximo è un vino unico nel panorama enologico regionale.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il Vigneto

Il vigneto, di circa due ettari, è allevato a Guyot ed ha una densità di impianto pari a 4273 ceppi per ettaro. Esposto a nord, sulla cresta di una collina a 150 metri sul livello del mare, è impiantato su un terreno moderatamente profondo, franco argilloso-limoso, calcareo con presenza di scheletro da deposito alluvionale. La resa per ettaro è bassissima e raramente raggiunge i 30 q.li.

Vendemmia

E' eseguita a mano, con le uve raccolte e trasportate in cassette, e si svolge in almeno tre passaggi, da metà ottobre a dicembre. La cernita delle uve è estremamente delicata e mirata a raccogliere solamente quei grappoli, o porzioni degli stessi, che hanno raggiunto il giusto grado di concentrazione (30-35°BABO) grazie all'attacco da parte delle muffe nobili.

Vinificazione

Le uve vengono pressate intere per mezzo di una piccola pressa soffice. Il mosto ottenuto, dopo la decantazione statica, viene fatto fermentare, sui propri lieviti, ad una temperatura di 15°C per un mese. Il Maximo affina per circa un anno in piccoli contenitori di acciaio inox prima di essere imbottigliato.

Formato disponibile

Bottiglia da 0,375 lt.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Bicchieri di servizio

Calice di piccole dimensioni con corpo ampio e apertura stretta in modo da favorire sia lo sviluppo degli aromi sia la loro concentrazione nel naso.

Abbinamenti

Vino da meditazione, perfetto con la pasticceria, in particolare quella secca, e formaggi piccanti.

Temperatura di servizio

10-12°C