



---

## **FORTUNAE**

Bianchetto del Metauro DOC

---

### **Vitigno**

Bianchetto 100%

### **Prima annata**

1986

### **Area di produzione**

Marche

---

Il nome Fortunae deriva da Fanum Fortunae, l'antico toponimo della città di Fano, che si trova al centro dell'area di produzione vinicola del Bianchetto del Metauro, uno dei vitigni bianchi autoctoni per eccellenza della regione Marche. Vinificato in purezza, il Fortunae rappresenta l'interpretazione di un vitigno che trova nell'ottima bevibilità la sua massima espressione. Risalta al gusto con profumi freschi e leggeri di frutta bianca, e un piacevole finale ammandorlato.

---

## **CARATTERISTICHE GENERALI**

### **Il Vigneto**

I vigneti sono coltivati su terreni di natura tendenzialmente argillosa. La resa media è di circa 100 q.li per ettaro.

### **Vendemmia**

E' eseguita a mano e normalmente si svolge nel periodo che va dalla metà alla fine del mese di Settembre. Viene effettuato un monitoraggio costante delle curve di maturazione, al fine di determinare l'esatta data di raccolta, mirando a conservare, in particolare, un buon patrimonio acidico che rappresenta la base della freschezza di questo vino.

### **Vinificazione**

Il mosto fiore, dopo essere stato decantato in maniera statica, fermenta in serbatoi di acciaio, ad una temperatura che viene mantenuta tra i 14 ed i 16° C, per circa 8-10 giorni. Il vino ottenuto non svolge fermentazione malolattica al fine di preservare gli aromi primari. Un breve periodo di affinamento in acciaio, circa 3 mesi, precede l'imbottigliamento.

### **Formato disponibile**

Bottiglia da 0,75 lt.

---

## **CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE**

### **Bicchieri di servizio**

Calice a tulipano, con i bordi superiori appena svasati, elegante e leggero nelle forme, che consente di concentrare i profumi verso il naso, favorendo la percezione degli aromi delicati e fruttati dei vini giovani

### **Abbinamenti**

Ideale come aperitivo con antipasti magri, insalate composte e di mare, piatti semplici della cucina marinara e a base di carni bianche.

### **Temperatura di servizio**

8-10° C