

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Umani Ronchi

**NOME DEL VINO**  
Umani Ronchi Marche Bianco Le Busche

**DENOMINAZIONE**  
Marche Bianco Igt

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2018

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Marche

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Montecarotto (AN)

**VINIFICAZIONE**  
La fermentazione alcolica si svolge in legno per circa 10-15 giorni. Successivamente il 40% del vino passa attraverso la fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO**  
L'affinamento dura circa 6 mesi durante i quali, eseguendo batonnage settimanali, il vino rimane a contatto con i lieviti di fermentazione. Ulteriori 6 mesi in bottiglia.

**VITIGNO/I**  
100% Chardonnay

**ALLEVAMENTO**  
Cordone speronato\Guyot

**ESPOSIZIONE**  
Est

**ALTITUDINE**  
300 mt

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
30 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Settembre

**ETTARI VITATI**  
2 ha

**RESA PER ETTARO**  
70 quintali

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Beppe Caviola

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,50% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
10 - 12°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
9.000

**QUANTITÁ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
9539S