

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Umani Ronchi

**NOME DEL VINO**  
Umani Ronchi Marche Bianco  
'Maximo'

**DENOMINAZIONE**  
Marche Bianco Igt

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2018

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Marche

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Castelli di Jesi (AN)

**VINIFICAZIONE**  
Le uve vengono intaccate da Botrytis Cinerea nella sua forma più nobile, regalando sapori e profumi incredibilmente complessi. Il mosto ottenuto da soffice pressatura, viene fatto fermentare sui propri lieviti a 15°C.

**AFFINAMENTO**  
Il Maximo affina per circa un anno in acciaio prima di essere imbottigliato.

**VITIGNO/I**  
100% Sauvignon Blanc

**ALLEVAMENTO**  
Guyot

**ESPOSIZIONE**  
Nord

**ALTITUDINE**  
150 mt

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
30 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Terreno moderatamente profondo, franco argilloso-limoso, calcareo con presenza di scheletro da deposito alluvionale.

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Tre passaggi da ottobre a metà dicembre.

**ETTARI VITATI**  
2 ha

**RESA PER ETTARO**  
30 quintali

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Beppe Caviola

**FORMATI DISPONIBILI**  
37,5 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% vol.

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

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
5.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E5682