

IL PRINCIPIO

Marche Bianco IGT

VITIGNO.

60% Verdicchio dei Castelli di Jesi, 20% Trebbiano, 20% Malvasia

Uve esclusivamente biologiche.

ZONA DI PRODUZIONE

Monteroberto, AN

VENDEMMIA

Raccolta manuale e selezione delle uve, le quali in cantina non vengono diraspate.

Pressatura soffice e selezione del primo mosto ottenuto dalle vinacce.

Fermentazione a temperatura controllata in botti di acciaio.

AFFINAMENTO

Sei mesi in botti di acciaio inox.

TITOLO ALCOLOMETRICO

13% vol.

ORIGINE DEL NOME

Manca ancora qualche giorno alla fine dell'anno.

Evaristo Rossi, il nostro bisnonno, è intento a piantare la sua prima vigna insieme ai suoi nipoti.

I lavori sono quasi terminati: sono state piantate tutte le barbatelle e posizionati i paletti.

Era il 1977 e gli ultimi fili dell'impianto furono posizionati il 31 dicembre.

Poche ore dopo sarebbe arrivato Capodanno e con esso un nuovo inizio.

Una nuova storia stava iniziando proprio in quel momento.

Era IL PRINCIPIO, ma nessuno ancora lo sapeva.