

SIMONE CAPECCI

info@simonecapecci.it
www.simonecapecci.it

MVRIA

A CAPPELLO SOMMERSO

MARCHE BIANCO

Indicazione Geografica Protetta

100% Pecorino

Nato dalla sperimentazione, dalla voglia di esplorare le potenzialità di questo vitigno, e reso possibile solo grazie alla profonda conoscenza del suo carattere, il Mvria è per noi la massima espressione del Pecorino.



VITIGNO:	Pecorino.
ETÀ DEL VIGNETO:	26 anni con esposizione est e altitudine 200-250 mt
TERRENO:	Argilloso e limoso.
ALLEVAMENTO:	Guyot.
RESA ETTARO:	35 HL/ha
VENDEMMIA:	Raccolta manuale in cassetta con cernita dei grappoli nei primi giorni di settembre.
VINIFICAZIONE:	Una breve macerazione pellicolare e fermentazione in vasca di cemento. Affinamento sulle proprie bucce per 18 mesi.
ALCOOL:	13,00% Vol
TEMPERATURA IDEALE:	12°C-14°C
CONFEZIONI:	6 bottiglie da 75 cl



Vino biologico