

Vittorini.it

VITTORINI

Di Nico Speranza

VIA ETE,56 – 63842 MONSAMPIETRO MORICO – FERMO

M. 347 92 46 531 FAX 0734 77 31 21

P.Iva.: 01980960445

DEVIANGO 2018



Una piccola storia che vede quattro aziende proporre in un progetto unico e nuovo,

IL SANGIOVESE VINIFICATO IN BIANCO

Il Sangiovese nella zona tra Fermo e i Monti Sibillini è un vitigno che ha una fisiologia di crescita unica: è una zona dove le falde freatiche sono superficiali, i terreni sono di medio impasto e l'altitudine permette grandissime escursioni termiche tra giorno e notte. Tutto ciò lo rende vigoroso e molto generoso nelle produzioni. Proprio per questo, nella fase di germogliamento non è omogeneo come dovrebbe, per cui le gemme si aprono in tempi diversi e di conseguenza l'uva arriva a maturazione in tempi diversi: abbiamo quindi grappoli sia rossi, sia più chiari. I grappoli che non riescono a terminare bene la maturazione sono però i più profumati grazie alla forte escursione termica e sono quelli che hanno un'acidità più alta.

Questi sono i grappoli che ci permettono di produrre il DEVIANGO.

Una volta selezionati e raccolti i grappoli meno colorati a mano, questi vengono sofficemente pressati interi, senza essere pigiati per evitare l'estrazione di colore, ottenendo un mosto chiaro che poi dopo la fermentazione risulterà pressoché bianco con riflessi ramati.

Il resto dell'uva più rossa viene fatta finire a maturare in vigna e poi raccolta successivamente per produrre invece il vino rosso.

Quindi da una stessa vigna produciamo due vini di qualità.