

# ISTITUTO TECNICO AGRARIO

“G. Vivarelli”

Fabriano

Indirizzo Agraria / Agroalimentare / Agroindustria

Articolazioni:

- **Produzioni e Trasformazioni**
- **Viticoltura ed Enologia**
- **Gestione dell'ambiente e del territorio**

**College annesso**

Ospitalità come convittore

*(dal lunedì al sabato)*

come semiconvittore

*(mensa e studio pomeridiano)*

[www.moreavivarelli.gov.it](http://www.moreavivarelli.gov.it)

anis01700p@istruzione.it

Via Cappuccini n. 5

60044 Fabriano

(Ancona)

**IL FUTURO NELLA NATURA**





# VIVARELLI

ISTITUTO  
TECNICO  
AGRARIO

FABRIANO

CONVITTO ANNESSO - AZIENDA AGRARIA DIDATTICA

## VINO BIANCO “Giuseppe Vivarelli”

Istituto Tecnico Agrario  
“Giuseppe Vivarelli”



### SCHEMA TECNICA

**Zona di produzione:** areale di Fabriano (AN), Vigneti didattici dell'azienda agraria ad una altitudine circa 350 metri di s.l.m. I vigneti sono realizzati in collina con esposizione a sud.

**Uve:** collezione varietale dei principali vitigni a bacca bianca della Regione Marche

**Terreni:** di medio impasto calcarei.

**Forma di allevamento:** collezione didattica di diverse forme di allevamento: Guyot, Cordone speronato, Sylvoz, ecc.

**Vendemmia** avviene normalmente nella ultima decade di settembre, la raccolta è manuale

con selezione delle uve raccolte in cassette da 25 kg.

**Vinificazione:** la cantina didattica ospita le attrezzature necessarie alla vinificazione eseguita con una pressatura soffice dei grappoli interi subito dopo la raccolta. La resa uva/mosto si attesta intorno al 60%, segue la fermentazione alcolica con lieviti selezionati che avviene in vasche termocondizionate in acciaio.

**TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO:** 12,5 % vol.

**PRODUZIONE:** 600 bottiglie.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino di beva semplice ed immediata, si presenta di un colore giallo paglierino intenso. Al naso si riscontra una fragrante nota aromatica intensa e fruttata. Al gusto è sapido, armonico, intenso. Adatto ad un consumo a tutto pasto. L'abbinamento valorizza i piatti di pesce ma anche carni bianche e salumi. Servire a temperatura fresca, meglio 8-10 °C.