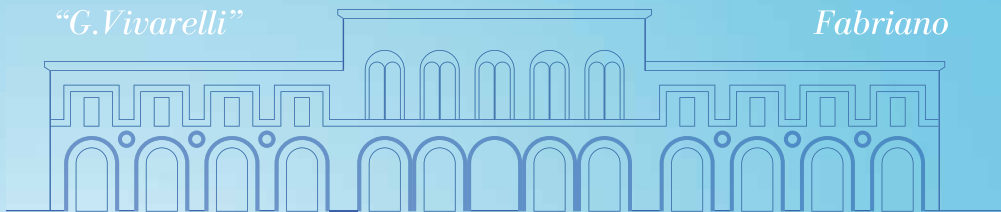


ISTITUTO TECNICO AGRARIO

“G. Vivarelli”

Fabriano



LO SPUMANTE METODO SCACCHI®



La storia dell'enologia fabrianese è segnata dal libro “del bere sano” del medico di Fabriano Francesco Scacchi. Il libro, edito nel 1622, contiene tante prescrizioni mediche sulle bevande dell'epoca ma in particolare nel capitolo XXI l'autore descrive i vini frizzanti o mordaci, antesignani dei nostri spumanti e nello spiegare le loro proprietà descrive anche la tecnica con cui al tempo venivano realizzati.

Nel 2011 l'Associazione degli spumantisti fabrianesi “Produttori Agricoli Alta Valle dell'Esino” ha depositato un marchio Collettivo denominato Spumante Metodo Scacchi® dedicato al Medico fabrianese Francesco Scacchi.

Il Disciplinare di produzione dello spumante Metodo Scacchi® prevede la possibilità di produrre vini Spumanti Metodo Scacchi® partendo da uve di vitigni coltivati nel territorio fabrianese e seguendo le regole imposte nelle fasi di vinificazione ed elaborazione con particolare riferimento al processo di presa di spuma attraverso l'uso del mosto.

Il metodo è stato messo a punto grazie al lavoro di sperimentazione portato avanti dalla cantina didattica dell'Istituto Tecnico Agrario “G. Vivarelli” di Fabriano.



VIVARELLI

ISTITUTO
TECNICO
AGRARIO

FABRIANO

CONVITTO ANNESSO - AZIENDA AGRARIA DIDATTICA



Vino Spumante Vivarelli BRUT

Spumante Metodo Scacchi®

SCHEDA TECNICA

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

Uve: Verdicchio Bianco.

Terreni: di medio impasto calcarei.

Forma di allevamento: Guyot con densità d'impianto di 3000 piante/ha, la resa si attesta intorno a 80 q/ha.

La vendemmia avviene normalmente nella prima 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 50%, segue la fermentazione alcolica con lieviti selezionati che avviene in vasche termocondizionate in acciaio.

Presatura di Spuma: il vino base ottenuto è conservato fino a primavera quando viene addizionato di lieviti selezionati e mosto d'uva, imbottigliato e chiuso con tappo a corona. La rifermentazione in bottiglia si svolge per 36 mesi in grotta.

Sboccatura: particolare cura viene effettuata per questa delicata fase finale di allestimento che consiste nell'espulsione dei lieviti e la feccia di rifermentazione. Lo spumante viene addizionato di liqueur d'expédition che apporterà un dosaggio di pochi gr/l di zucchero. Affinamento post sboccatura: 2 mesi.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO: 12,5 % vol.

PRODUZIONE: 700 bottiglie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Lo spumante si presenta di un colore giallo paglierino con leggere sfumature verdoline. Il perlage è intenso ed elegante con bollicine fini, numerose e persistenti. Al naso si riscontra un'importante freschezza aromatica intensa e fragrante. Al gusto è sapido, armonico. Adatto ad un consumo a tutto pasto. L'abbinamento valorizza i salumi fabrianesi ma anche piatti a base di pesce. Non è adatto all'abbinamento con i dolci.

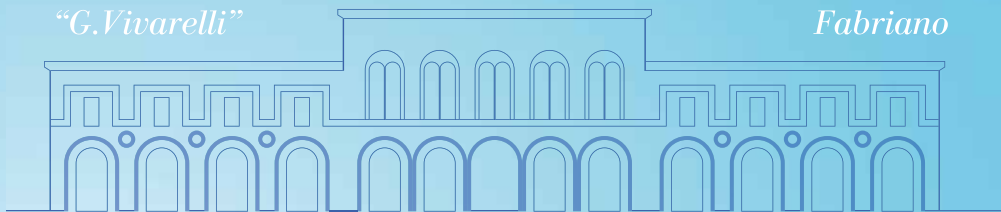
Servire a temperatura bassa, meglio 4-6 °C.

www.moreavivarelli.gov.it

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

“G. Vivarelli”

Fabriano



LO SPUMANTE METODO SCACCHI®



La storia dell'enologia fabrianese è segnata dal libro “del bere sano” del medico di Fabriano Francesco Scacchi. Il libro, edito nel 1622, contiene tante prescrizioni mediche sulle bevande dell'epoca ma in particolare nel capitolo XXI l'autore descrive i vini frizzanti o mordaci, antesignani dei nostri spumanti e nello spiegare le loro proprietà descrive anche la tecnica con cui al tempo venivano realizzati.

Nel 2011 l'Associazione degli spumantisti fabrianesi “Produttori Agricoli Alta Valle dell'Esino” ha depositato un marchio Collettivo denominato Spumante Metodo Scacchi® dedicato al Medico fabrianese Francesco Scacchi.

Il Disciplinare di produzione dello spumante Metodo Scacchi® prevede la possibilità di produrre vini Spumanti Metodo Scacchi® partendo da uve di vitigni coltivati nel territorio fabrianese e seguendo le regole imposte nelle fasi di vinificazione ed elaborazione con particolare riferimento al processo di presa di spuma attraverso l'uso del mosto.

Il metodo è stato messo a punto grazie al lavoro di sperimentazione portato avanti dalla cantina didattica dell'Istituto Tecnico Agrario “G. Vivarelli” di Fabriano.



VIVARELLI

ISTITUTO
TECNICO
AGRARIO

FABRIANO

CONVITTO ANNESSO - AZIENDA AGRARIA DIDATTICA



Vino Spumante Vivarelli ROSÉ

Spumante Metodo Scacchi®

SCHEDA TECNICA

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

Uve: Vernaccia nera grossa detta cerretana.

Terreni: di medio impasto calcarei.

Forma di allevamento: Guyot con densità d'impianto di 3000 piante/ha, la resa si attesta intorno a 80 q/ha

Vendemmia avviene normalmente nella prima 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 di diraspatura delle uve e breve macerazione delle vinacce, pressatura soffice. La resa uva/mosto si attesta intorno al 55%, segue la fermentazione alcolica con lieviti selezionati che avviene in vasche termocondizionate in acciaio.

Presatura di Spuma: il vino base ottenuto è conservato fino a primavera quando viene addizionato di lieviti selezionati e mosto d'uva, imbottigliato e chiuso con tappo a corona. La rifermentazione in bottiglia si svolge per 24 mesi in grotta.

Sboccatura: particolare cura viene effettuata per questa delicata fase finale di allestimento che consiste nell'espulsione dei lieviti e la feccia di rifermentazione. Lo spumante viene addizionato di liqueur d'expédition che apporterà un dosaggio di pochi gr/l di zucchero. Affinamento post sboccatura: 2 mesi.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO: 12,5 % vol

PRODUZIONE: 400 bottiglie

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Lo spumante si presenta di un colore ramato. Il perlage è cremoso ed elegante con bollicine fini, numerose e persistenti. Al naso si riscontra un'importante nota di frutta rossa, intensa e fragrante che richiama i frutti di bosco (ribes, mora, lampone). Al gusto è sapido, armonico. Adatto ad un consumo da aperitivo o a tutto pasto. L'abbinamento valorizza i salumi fabrianesi. Non è adatto all'abbinamento con i dolci.

Servire a temperatura bassa, meglio 4-6 °C.

www.moreavivarelli.gov.it