



## MADRERATA COLLI MACERATESI DOC RIBONA

### Denominazione:

DOC Colli Marche Ribona

Biologico

Varietà d'uva: Ribona

Vigneti di origine: Vigneto Bianco nord-sud, da 380 a 400 mslm, superficie 0,5 ha.

Sistema di allevamento: Guyot

Anno di piantumazione: 2016

Geologia del suolo: Presenza di arenaria, argilla-sabbia-limo con strati orizzontali di carbonato di calcio.

Resa per ettaro: 85 quintali

Vendemmia: Manuale in bins

Processo di vinificazione: Raffreddamento in cella per una notte a 1/3 gradi centigradi

Affinamento: Battonage in acciaio inox di circa 6 mesi, prima annata 2021

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Degustazione: Al naso il vino si presenta con leggere sensazioni floreali che ricordano i petali del biancospino, di erbe aromatiche e mela Golden.

Al gusto il sorso è fresco e generoso, con sensazioni di uva e limone. Vino fine e fragrante da abbinare con la gran parte della cucina mediterranea, ottimo con la galantina.

“La memoria, la radice, la dedica al ricordo.

L'uomo ci naviga dentro, è alla ricerca, contemplativo di un luogo conosciuto e amato. Per ambientare in modo più terreno, realistico, via dall'aurea più lunare, si aggiungono degli alberi abbozzati, come nel parco di Macerata.

La scritta *Esercizi di memoria* è come un segno scritto sul muro da ragazzi, o sul quaderno di scuola; così le scritte stesse di nome del vino e denominazione, appunti su un quaderno, sono note da ricordare.

Ribona in giallo luminoso accende l'etichetta come una sottolineatura, anch'essa come nei libri scolastici. I colori sono desaturati, intensificati qua e là da blu/verde/giallo.

È il vino del ricordo, una dedica: si differenzia dagli altri vini per le scritte più fluide, abbozzate, personali.

È una pagina di diario, fotografia antica che rimane intatta nel tempo”.

(Francesca Ballarini — @ioenina)

# FATTORIA NANNÌ



## MADRERATA COLLI MACERATESI DOC RIBONA

### Designation:

DOC Colli Marche Ribona

Biologico

Grape Variety: Ribona

Vineyard: White vineyard north-south, from 380 to 400 m above s.l.. Surface 0,5 ha

Farming system: Guyot

Year planted: 2016

Geology of the soil: Presence of sandstone-silt-clay with horizontal layers of calcium carbonate

Output/ha: 85 qt

Harvesting: Manual in bins

Winemaking process: Chilling in cellar overnight at 1/3 degrees centigrade

Ageing: Battonage in stainless steel for about 6 months, first vintage 2021

Alcohol content: 12,5% Vol.

Tasting: On the nose the wine presents itself with light floral sensations reminiscent of the petals of hawthorn, aromatic herbs and golden apple.

The taste is fresh and generous, with sensations of grape and lemon. A fine and fragrant wine to be paired with most Mediterranean cuisine, excellent with galantina

"Memory, roots, the dedication to remembrance. Man navigates in it, he is in search, contemplative of a known and loved place. To set in a more earthly, realistic, away from the more lunar aura, sketched trees are added, as in the park of Macerata.

The writing Esercizi di memoria is like a sign written by a kid on the wall, or in a school notebook; so the writing itself of wine name and denomination, notes in a notebook, are like notes to remember.

Ribona in bright yellow lights up the label like an underline, also like school books. The colours are desaturated, intensified here and there by blue/green/yellow. It is the wine of remembrance, a dedication: it differs from other wines in its more fluid, sketchy, personal writing. It is a diary page, an old photograph that remains intact over time".

(Francesca Ballarini — @ioenina)



## MADRERATA COLLI MACERATESI DOC RIBONA

### Denominación:

DOC Colli Marche Ribona

Biológico

Variedad de uva: Ribona

Viñedo: Viñedo blanco de norte a sur, de 380 a 400 m sobre el nivel del mar. Superficie 0,5 ha

Sistema de cultivo: Guyot

Año de plantación: 2016

Geología del suelo: Presencia de arenisca-limo-arcilla con capas horizontales de carbonato cálcico

Producción/ha: 85 qt

Recolección: Manual en cubas

Proceso de vinificación: Enfriamiento en bodega durante la noche a 1/3 grados centígrados

Envejecimiento: Battonage en acero inoxidable durante unos 6 meses, primera añada 2021

Graduación alcohólica: 12,5% Vol.

Cata: En nariz el vino se presenta con ligeras sensaciones florales que recuerdan a los pétalos de espino, hierbas aromáticas y manzana golden.

En boca es fresco y generoso, con sensaciones de uva y limón. Un vino fino y fragante para maridar con la mayoría de la cocina mediterránea, excelente con galantina.

"La memoria, las raíces, la dedicación al recuerdo.

El hombre navega en él, está en busca, contemplativo de un lugar conocido y amado. Para ambientar de forma más terrenal, realista, lejos del aura más lunar, se añaden árboles esbozados, como en el parque de Macerata.

La escritura Esercizi di memoria es como un cartel escrito por un niño en la pared, o en un cuaderno escolar; así que la propia escritura del nombre y la denominación del vino, notas en un cuaderno, son como apuntes para recordar.

Ribona, en amarillo brillante, ilumina la etiqueta como un subrayado, también como los cuadernos escolares. Los colores son desaturados, intensificados aquí y allá por el azul/verde/amarillo. Es el vino del recuerdo, una dedicación: se diferencia de otros vinos por su escritura más fluida, abocetada, personal. Es una página de diario, una vieja fotografía que permanece intacta con el paso del tiempo".

(Francesca Ballarini — @ioenina)