

# MERIDIA

*Il sapore della pietra*

VERDICCHIO DI MATELICA DOC

Vigneti	ctr. Balzani (Matelica)
Giacitura	collinare
Esposizione	sud
Altitudine	360 mt slm
Terreno	sciolto
Sesto di impianto	3x2 e 3x1,1
Interfila	lavorato fino a fine giugno
Allevamento	doppio capovolto e gujot
Densità	1.666 da 3500 ceppi/ha
Anno dell'impianto	1982
Vitigno	verdicchio clone matelicese a grappolo serrato 100%
Carico gemme/ceppo	22 (n.b. le prime 4 sono sterili)
Vendemmia	definita in base alle curve di maturazione di zuccheri, acidità totale, ph
Raccolta	in carri uva da 2 t
Vinificazione	in bianco; decantazione del mosto statica a freddo
Piede di fermentazione	saccharomices bayanus
Temp. di fermentazione	18°C
Durata della fermentazione	30 gg ca.
Serbatoi	acciaio inox 300 hl
Maturazione	15 mesi in botte di cemento vetrificata senza travasi
Chiarifiche	a mosto
Finissaggio	nessuno
Imbottigliamento	a marzo del secondo anno dopo la vendemmia
Commercializzazione	dopo affinamento di 4 mesi
Cartoni	da 6 bottiglie
Tappo	sughero intero 1°ma scelta fiore meccanica 26 x 46

*Uve di Verdicchio, raccolte appena mature per conservare alto il patrimonio acidico del mosto e vinificazione tradizionale in bianco. Il vino è poi surmaturato in cantina, in antichi serbatoi di cemento vetrificato; è solo il tempo che lavora per creare la massima "terziarizzazione" possibile del profilo sensoriale del vino. Se la pietra avesse un sapore, probabilmente sarebbe quello di "Meridia": un vino minerale, sapido, acidulo, lungo, corposo, colore giallo tendente al dorato.*

*E' utile consumarlo con formaggi mediamente stagionati, con piatti di pesce elaborato, con primi ben strutturati, con carni bianche o come vino da aperitivo lungo e da notte.*

*È un vino importante per chi ama la degustazione di vini che vanno "ascoltati".*



## BELISARIO

*Vigneti e cantine in Matelica dal 1971*