

SELEZIONE  
SELECTION

## VINUM 62

MARCHE BIANCO I.G.T.



Vendemmia a mano  
inizio Ottobre  
Harvested by hand  
early October



Alcool 13%  
Alcohol 13%



10 - 12°C



750 ml

Mi chiamo **Vinum 62**, sono nato per recuperare il gusto e lo spirito del passato. Sono un vino paziente e modellato dal tempo, svelo le note dorate del mio territorio a chi sa aspettare per apprezzare al meglio le cose buone.

My name is **Vinum 62** and I was born to recover the taste and the spirit of the past.

I am a patient wine and shaped by time, I disclose the golden notes of my territory to those who can wait to taste the good things.

Le mie uve sono 50% Verdicchio e 50% Trebbiano, raccolte a mano dalla vecchia Vigna 62.

Una macerazione prolungata sulle bucce, la maturazione in antiche botti di cemento e infine l'affinamento in bottiglia amplificano il mio naturale vigore di vino minerale e sapido, rendendomi unico nel mio stile.

Non vengo filtrato, sono imbottigliato a mano e le mie bottiglie sono numerate.

Sono di color giallo dorato. Sia al naso che al gusto dono sensazioni forti di anice stellato, frutta candita, frutta esotica, datteri.

Sono perfetto con: stoccafisso, baccalà, formaggi molto stagionati e foie gras.

### LA MIA LAVORAZIONE

**Vinificazione:** fermentazione a contatto con le bucce per 10-12 giorni.

**Maturazione:** botti di cemento per un anno.

**Affinamento:** in bottiglia per 1 anno.



My grapes are 50% Verdicchio and 50% Trebbiano, hand-picked from the old vineyard nr. 62.

An extended maceration on the skins, the maturation in old barrels of cement and finally the bottle aging amplify my natural force of mineral and tasty wine, unique in my style.

I do not get filtered, I am bottled by hand and my bottles are numbered.

My colour is golden yellow. Both on the nose and in the palate I give strong sensations of star anise, candied fruits, exotic fruits, dates.

I perfectly match with: dried codfish, codfish, very aged cheeses and foie gras.

### MY WINEMAKING PROCESS

**Fermentation:** in contact with the skins for 10-12 days.

**Maturazione:** cement tanks for 1 year.

**Aging:** in bottle for 1 year.