



UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

Vecchie Vigne

Verdicchio 100%



La particolare posizione, e il grande equilibrio vegeto-produttivo di queste vecchie viti impiantate nei primi anni '70, permettono di raccogliere le uve quando hanno raggiunto una perfetta maturazione. Il lungo periodo di affinamento, prima in serbatoi di cemento a contatto sui lieviti autoctoni e successivamente in bottiglia, conferisce a questo cru di Verdicchio pienezza e tipicità.

Caratteristiche Generali

DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

VITIGNI

Verdicchio 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Marche, Colline del Verdicchio

TERRENO

I vigneti, di età superiore ai quarantacinque anni, si trovano a circa 250-300 metri sul livello del mare, su una collina esposta ad est. Il terreno, molto profondo, franco argilloso, piuttosto fresco, rappresenta la condizione ottimale per un vitigno come il Verdicchio.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

RESA PER ETTARO

Compresa tra i 60 ed i 70 q.li

VENDEMMIA

È eseguita a mano, e le uve raccolte in cassette. Normalmente si svolge tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre, quando le uve hanno raggiunto una perfetta maturazione.

VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura soffice, il mosto fiore viene repentinamente raffreddato per poi essere decantato in maniera statica. La fermentazione, in serbatoi di acciaio ad una temperatura che va dai 16 ai 18°C, si protrae per 10-15 giorni. Il vino non effettua fermentazione malolattica per preservare freschezza e acidità.

AFFINAMENTO

10 mesi, durante i quali il vino rimane a contatto con i propri lieviti di fermentazione in serbatoi di cemento. Riposa in bottiglia circa 6 mesi prima di essere messo in commercio.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 0,75 lt

