



UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

Villa Bianchi

Verdicchio 100%

Oggi il Villa Bianchi vuole essere l'espressione di tutta la tipicità del Verdicchio, con le sue note aromatiche di freschezza ed eleganza. Grazie a un'accurata selezione delle uve sul vigneto e all'utilizzo di tecniche di vinificazione che conservano il patrimonio aromatico del vitigno.

Caratteristiche Generali

DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

VITIGNI

Verdicchio 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Marche, Colline del Verdicchio

TERRENO

I vigneti, di età compresa tra i sei ed i trenta anni sono situati nella fascia collinare che va dai 150 ai 300 metri sul livello del mare con esposizione a sud/sud-ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RESA PER ETTARO

Tra i 90 ed i 100 q.li

VENDEMMIA

È eseguita a mano e, normalmente, si svolge nel periodo che va dalla metà alla fine del mese di Settembre. Viene effettuato un monitoraggio costante delle curve di maturazione, al fine di determinare l'esatta data di raccolta, mirando a conservare, in particolare, un buon patrimonio acido che rappresenta la base della freschezza di questo vino.

VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura soffice il mosto fiore viene repentinamente raffreddato per poi essere decantato in maniera statica. La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio ad una temperatura mantenuta tra 14° e 16°C e si protrae per circa 8-10 giorni. Successivamente il vino non effettua fermentazione malolattica. Tutte le fasi della produzione, dalla raccolta all'imbottigliamento, vengono eseguite in protezione o riduzione, cioè in assenza di ossigeno, al fine di salvaguardare gli aromi primari dell'uva ed avere una maggiore freschezza organolettica.

AFFINAMENTO

Un breve periodo di affinamento in acciaio, circa 3 mesi, precede l'imbottigliamento.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 0,75 lt

