

BRECCIOLE



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA D.O.C.G.

Dall'importante e prezioso connubio tra i frutti della terra e il lavoro dell'uomo, questo vino nasce per esaltare e conservare il grande patrimonio qualitativo e storico dei vigneti di Cupramontana. Brecciole, è una signora, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, proviene dalla contrada Brecciole a Cupramontana, frutto del raccolto delle viti più sagge, dei grappoli più maturi, riposa in cantina per oltre 18 mesi, è un vino per gli innamorati del verdicchio evoluto, potente ricco di profumi che raccontano la terra, le mani e la filosofia di un produttore, esce solo nelle annate migliori con pochissime bottiglie, è un lavoro meticoloso di attesa, assemblaggi e sensazioni, è un vino da assaggiare con calma, è un vino di cui discutere, è un vino che ti porta in vigna chiudendo gli occhi, che ti avvolge, riscalda e si scolpisce nella memoria di chi riesce a cogliere il racconto che porta con sé.



tipologia
**BIANCO
FERMO**



vitigno
VERDICCHIO



affinamento
**ACCIAIO
CEMENTO**



temp. serv.
10°-12°C

Vinificazione. Le uve vengono raccolte nella seconda metà di ottobre, selezionate a mano e riposte in piccole cassette per poi essere portate velocemente in cantina dove, successivamente ad una pressatura soffice, il mosto viene fatto fermentare in vasche di acciaio per 18-20 giorni per poi sostare sui propri lieviti in cemento per 12 mesi, infine il vino viene fatto affinare in bottiglia per oltre 6 mesi.



Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.



Profumo: Intenso, complesso ed elegante, profumi di frutta matura e fiori gialli accompagnati da sentori salmastri.



Sapore: Al palato il vino si presenta caldo ed avvolgente, di buona freschezza, che si fonde ad un'intricante sapidità. Retrogusto lievemente ammandorlato con sottile nota fumè.



Abbinamenti: Ideale per piatti di pesce alla griglia o al forno; si accosta bene anche a carni bianche arrosto e paste ripiene.

Prima vendemmia: 2013
Nr. bottiglie: 1.200

Area produzione: Cupramontana (AN) –
Castelli di Jesi area Classico
Altitudine: 400/450 m s.l.m.
Suolo: Argillo - calcareo
Allevamento: Guyot
Vendemmia: 2° settimana di ottobre

PACKAGING
Bottiglia: Standard
Tappo: Sughero

Titolo alcolometrico: 13.5 % vol
Acidità totale: 5.27 g/l
Zuccheri residui: 1.5 g/l

