



**LA STAFFA – SCHEDA TECNICA VINO.**

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLAS.SUP.**

**“LA STAFFA”**

**ZONA DI PRODUZIONE :** Contrada Castellaretta , Staffolo , Ancona. Altezza media 400 mt. SLM

**VIGNETO :** Estensione tot. circa 8 Ettari ; Età media impianto 30 anni, produzione media 8 ton/ettaro

**TERRENO :** Argilloso/calcareo ; importante la componente salina , alta presenza di carbonato di calcio nel terreno, tipico della zona Castellaretta/Salmagina.

**VITIGNO :** 100% Verdicchio

**ALCOOL:** 12,5% / 13%

**VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO :** Raccolta manuale , pressatura soffice , decantazione statica dei mosti , fermentazione con lieviti indigeni (spontanea) in acciaio e cemento , affinamento in vasche di cemento per 3 mesi , imbottigliamento.

**NOTE :** Il Verdicchio “La Staffa” è una cuvee di più vigneti , tutti in Contrada Castellaretta , che hanno età di impianto ed esposizioni differenti; L’impianto più vecchio è del 1972 , il più giovane del 2010. Dopo la fermentazione e l’affinamento si assembla la massa partendo da 10/12 serbatoi differenti che sono l’espressione di ogni singolo impianto , di ogni singola esposizione/terreno.