



**SCHEDA TECNICA “RINCROCCA”.**

**CASTELLI DI JESI Verdicchio RISERVA**

**DOCG “RINCROCCA”**

**ZONA DI PRODUZIONE :** Contrada Castellaretta , Staffolo , Ancona.  
Altezza VIGNETO 450 mt. SLM

**VIGNETO :** Estensione tot. 1,5 Ettari ;  
Impianto del 1972, produzione media 6 ton/ettaro

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

**VITIGNO :** 100% Verdicchio

**ALCOOL:** 13,5%

**VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO :** Raccolta manuale , pressatura soffice , decantazione statica dei mosti , fermentazione esclusivamente in cemento , affinamento in vasche di cemento per 12 mesi , imbottigliamento, affinamento per altri 12 mesi in bottiglia.

**NOTE :** Il Verdicchio “Rincrocca” è la selezione della vigna più importante della mia azienda. Il Vigneto si trova su di una collina, in Contrada Castellaretta, dalla quale il vino prende il nome. Dopo la fermentazione in vasche di cemento il vino vi rimane , sulle sue fecce fini per 12 mesi; si procede quindi all’imbottigliamento e al consecutivo affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi prima della messa in commercio.