



## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI doc CLASSICO Superiore “La Staffa”

Varietà:

Verdicchio

Vigneto:

8 Ettari di vigneto nel comune di Staffolo, altezze che variano dai 350 ai 500 mt SLM, età media impianti 35 anni, produzione 8 ton. /ettaro .

Suolo e Impianto:

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

Fermentazione e Affinamento :

Raccolta manuale , pressatura soffice , decantazione statica dei mosti , fermentazione spontanea con pied de cuvee in acciaio e cemento . L'affinamento sulle fecce fini dura circa 6 mesi , così come il successivo affinamento in bottiglia.

ALCOOL:

12,5 - 13% vol

Temperatura di Servizio:

10-12 °C

Note:

Il Verdicchio “La Staffa” è la nostra cuvee aziendale, frutto di più vigneti , con età degli 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 12/14 serbatoi differenti che sono l'espressione di ogni singolo impianto , di ogni singola esposizione/terreno.