



ZACCAGNINI

Custodi di tradizioni
Upholding traditions



MAESTRO DI STAFFOLO

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Riserva

MAESTRO DI STAFFOLO

/ AREA DI PRODUZIONE /

Vigneto: 'Maestro di Staffolo', nel comune di Staffolo (AN)
Terreno: argilloso estremamente calcareo
Esposizione: sud-ovest
Altitudine: 450 m.s.l.m.
Sistema di allevamento: doppio guyot
Età delle viti: 14/16 anni
Resa per ettaro: 60 ql./ha
Densità d'impianto: 4.000 piante/ha
Vitigni: Verdicchio 100%

/ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE /

Vendemmia: manuale in cassette, da inizio ottobre, in più periodi con selezione delle uve
 Macerazione a freddo prefermentativa
 Pressatura soffice di uve intere. Fermentazione a bassa temperatura per 5/6 settimane.
 Maturazione sui lieviti con bâtonnage per 16 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Bouquet: Profumi fruttati e dolci di miele, lieviti, vaniglia, frutti esotici
Gusto: Elegante, morbido, suadente

/ TEMPERATURA DI SERVIZIO / 12°-14° C**/ ABBINAMENTI /**

Spaghetti alle vongole telline; risotti ai molluschi e crostacei profumati con erbe aromatiche o con scampi e curry; pesci azzurri alla griglia e grandi pesci al forno, nonché carni bianche da cortile e formaggi semistagionati.

/ CONSUMO /

Longevità straordinaria con evoluzione continua in bottiglia.

/ PRODUCTION AREA /

Vineyard: 'Maestro di Saffolo', commune of Staffolo, Marche
Soil: clayey, very calcareous
Exposure: south-west
Altitude: 450 m. a.s.l.
Training system: double guyot
Age of vines: 14/16 years
Yield per hectare: 60 ql/ha
Planting density: 4.000 vines/ha
Grape Variety: Verdicchio 100%

/ WINE MAKING /

Harvest: manually, in boxes, first decade of October, with several passages to select the grapes. Cold settling of the grapes. Soft pressing of the grapes. Fermentation at low temperature for 5/6 weeks
 Ageing sur lies with bâtonnage for 16 months. Bottle refinement for 6 months

Colour: Intense straw-yellow with golden hues

Bouquet: Fruity and sweet fragrances of honey, yeasts, vanilla, exotic fruits
Taste: Elegant, soft, seductive

/ SERVING TEMPERATURE / 12°-14° C**/ FOOD MATCHES /**

Spaghetti with clams; risottos with molluscs and crustaceans scented with aromatic herbs or with scampi and curry; grilled blue fish and large roast fish, as well as poultry and half-ripe cheese.

/ CONSUME /

It has an excellent ageing potential and development in the bottle.

/ PRODUKTIONSGBIET /

Weinberg: 'Maestro di Staffolo' im Gemeindegebiet von Staffolo, Marken
Boden: Lehmig, sehr kalkhaltig
Ausrichtung: südwestlich
Anbauhöhe: 450 M. ü.d.M.
Rebenerziehung: Doppel Guyottschnitt
Rebenalter: 14/16 Jahre
Ertrag: 60 dz/ha
Rebstöcke pro Hektar: 4.000
Rebsorte: Verdicchio 100%

/ WEINBEREITUNG /

Ernte: von Hand, in Kästchen, ab Oktober, in mehreren Arbeitsgänge
 Kalte Traubenvorklämung
 Sanfte Pressung der Trauben
 Fermentation bei niedriger Temperatur für 5/6 Wochen
 Verfeinerung auf den Hefen und bâtonnage für 16 Monate
 Verfeinerung in der Flasche für 6 Monate

Farbe: Intensives Strohgelb, mit goldenen Reflexen
Duft: Fruchttige und blumige Noten aus Honig, Hefe, Vanillen, exotische Früchte
Geschmack: Elegant, rund, schmeichelnd

/ TRINKTEMPERATUR /**/ GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN /**

Spaghetti mit Venusmuscheln; Risotto mit Mollusken und Krebstieren mit Gewürzen, oder mit Scampi und Curry; gebratene Fische oder vom Rost; weiße Fleische und ausgereifter Käse.

/ LAGERFÄHIGKEIT /

Lange Alterungspotential und Entwicklung in der Flasche.



nel Cuore d'Italia
 in the heart of Italy

Via Salmagina 9/10
 60039 Staffolo AN ITALY
 tel +39 0731 779892
 fax +39 0731 779219

www.zaccagnini.it
 rosella@zaccagnini.it