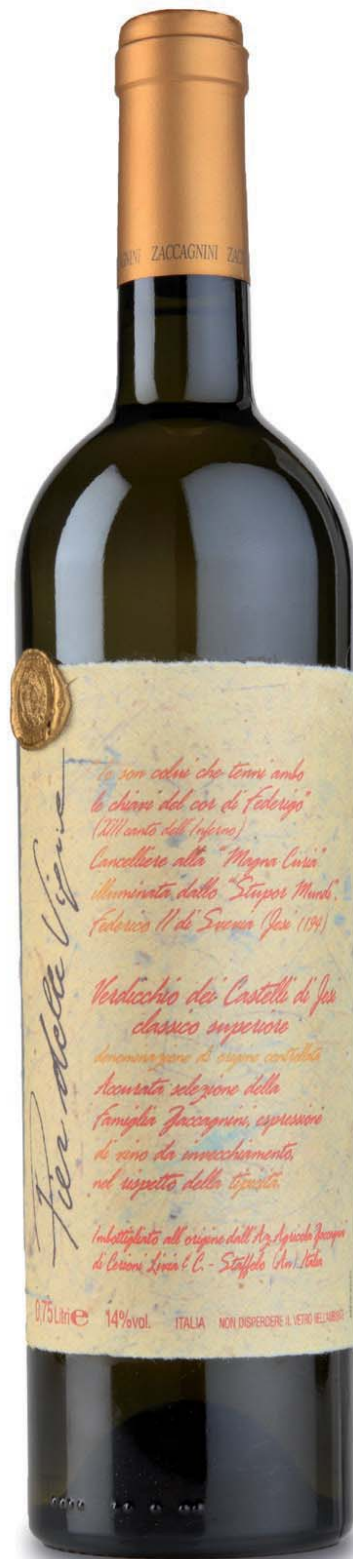




ZACCAGNINI

Custodi di tradizioni
Upholding traditions



PIER DELLE VIGNE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

PIER DELLE VIGNE

/ AREA DI PRODUZIONE /

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

/ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE /

Vendemmia: manuale, in cassette, in più periodi da ottobre, con alta selezione delle uve
 Macerazione a freddo in pressatura
 Pressatura soffice di uve intere
 Fermentazione a temperatura controllata
 Affinamento in barrique per 6-8 mesi con bâtonnage
 Affinamento in bottiglia per 4 mesi

Colore: Giallo dorato con vivaci riflessi verdognoli
Bouquet: Intenso e persistente, elegante, con sentori di nocciole tostate nel miele, vaniglia, frutti esotici
Gusto: Vellutato, intenso, morbido

/ TEMPERATURA DI SERVIZIO /

10°/12°C

/ ABBINAMENTI /

Si sposa perfettamente con carni bianche: coniglio ripieno con verdure, petto di pollo alle noci, possibilmente evaporate con lo stesso vino; con l'aragosta Thermidor, con gli scampi avvolto nell'indivia Belga, con il caciocavallo, con un pecorino di media stagionatura.

/ CONSUMO /

Si consiglia di berlo non prima di quattro anni dalla vendemmia, lasciandolo ossigenare, meglio ancora se scaraffato. Il suo optimum è tra i 5 e i 7 anni.

/ PRODUCTION AREA /

Vineyard: 'Pier delle Vigne', commune of Staffolo, Marches
Soil: medium density, sandy-clayey
Exposure: south-west
Altitude: 450 m. a.s.l.
Training system: double guyot
Age of vines: 14 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 slightly over-ripened grapes
 Cold settling of the grapes
 Soft pressing of the whole grapes
 Temperature controlled fermentation
 Ageing in barriques for 6-8 months with bâtonnage
 Bottle refinement for 4 months

Colour: Brilliant golden yellow with bright greenish hue
Bouquet: Intense, persistent, elegant, with notes of nuts toasted in honey, vanilla, exotic fruits.
Taste: Velvety, intense, soft

/ SERVING TEMPERATURE /

10°/12°C

/ FOOD MATCHES /

It combines well with white meat: rabbit stuffed with vegetables, chicken breast with nuts, deglazed with the same wine; with Thermidor lobster, with scampi wrapped in Belgium endive, with caciocavallo cheese, with medium-sharp pecorino cheese.

/ CONSUME /

It is excellent after 4 years, letting it breathe and decanting it. At its best between 5 and 7 years.

/ PRODUKTIONS GEBIET /

Weinberg: 'Pier delle Vigne' im Gemeindegebiet von Staffolo, Marken.
Boden: Mittellockere Textur, lehmig und sandig
Ausrichtung: südwestlich
Anbauhöhe: 450 M. ü.d.M.
Rebenerziehung: Doppel Guyottschnitt
Rebenalter: 14 Jahre
Ertrag: 60 dz/ha
Rebstöcke pro Hektar: 4.000
Rebsorte: Verdicchio 100%

/ WEINBEREITUNG /

Ernte: von Hand, in Kästchen, erste Oktoberdekade, in mehreren Arbeitsgänge, mit Selektion der übergereiften Trauben
 Kalte Traubenvorklärung
 Sanfte Pressung der Trauben
 Fermentation bei kontrollierter Temperatur
 Holzverfeinerung: in Barriques mit bâtonnage für 6-8 Monate
 Verfeinerung in der Flasche für 4 Monate

Farbe: Goldgelb mit leuchtenden grünlichen Reflexen
Duft: Intensiv, elegant, mit Noten aus Haselnüssen in Honig geröstet, Vanillen, exotische Früchten
Geschmack: Samtig, intensiv, rund

/ TRINKTEMPERATUR /

10°/12° C

/ GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN /

Weißes Fleisch: Kaninchen mit Gemüse gefüllt, Huhnbrust mit Nüsse; mit Lobster Thermidor; mit Scampi in Belgische Endivie; mit ausgereiftem Schafkäse.

/ LAGERFÄHIGKEIT /

Optimal nach 4 Jahren, Alterungspotenzial von 7 Jahren.



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



AZIENDA ASSOCIATA
www.zimdoc.it



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATIONS N. 1254/07

