



ZACCAGNINI

*Custodi di tradizioni*  
Upholding traditions



SALMAGINA

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

## SALMAGINA

**/ AREA DI PRODUZIONE /**

**Vigneto:** 'Salmagina', nel comune di Staffolo (AN)

**Terreno:** di medio impasto con zone ricche di argilla alternate a zone più ricche di sabbia e di tufo

**Esposizione:** sud-ovest

**Altitudine:** 450 m.s.l.m.

**Sistema di allevamento:** doppio guyot

**Età delle viti:** 14 anni

**Resa per ettaro:** 80 ql/ha

**Densità d'impianto:** 3.000 piante/ha

**Vitigni:** Verdicchio 100%

**/ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE /**

Vendemmia: manuale, in cassette, da fine settembre, in più periodi, con selezione delle uve leggermente surmature

Pressatura soffice

Fermentazione a bassa temperatura

per 3/4 settimane

Affinamento sui lieviti

Affinamento in bottiglia

**Colore:** Giallo paglierino carico

con riflessi verdognoli, brillante

**Bouquet:** Finissimi sentori di acacia

e delicati ricordi di fiori di campo

**Gusto:** Gentile, morbido, di grande

piacevolezza, intenso e persistente

**/ TEMPERATURA DI SERVIZIO /**

10°/12° C

**/ ABBINAMENTI /**

Eccellente il trancio di rombo macerato nel vino per una ventina di minuti con le olive verdi; i filetti di orata con una sottile crosta di pane, scampi alla griglia, astice su crema di zucchine; le sepioline ripiene; il risotto con fili di zucchine e telline; le carni bianche.

**/ CONSUMO /**

Esprime il suo optimum entro due anni dall'annata, ma si può conservare fino a 6 anni.

**/ PRODUCTION AREA /**

**Vineyard:** 'Salmagina', commune of Staffolo, Marches

**Soil:** medium consistency with areas rich in clay alternating with areas with sand and tuff

**Exposure:** south-west

**Altitude:** 450 m. a.s.l.

**Training system:** double guyot

**Age of vines:** 14 years

**Yield per hectare:** 80 ql/ha

**Planting density:** 3.000 vines/ha

**Grape Variety:** Verdicchio 100%

**/ WINE MAKING /**

Harvest: manually, in boxes, from last decade of September, with several passages to select the slightly over-ripened grapes. Soft pressing of the whole grapes. Fermentation

at low temperature for 3 - 4 weeks

Refinement 'sur lies' ( on yeasts)

Bottle refinement

**Colour:** Intense straw yellow with greenish hue, brilliant

**Bouquet:** Elegant hints of acacia and

delicate notes of field flowers

**Taste:** Gentle, soft, intense and

long-lasting

**/ SERVING TEMPERATURE /**

10°/12° C

**/ FOOD MATCHES /**

Amazing with a slice of turbot steeped in wine for about 20 minutes with green olives; with fillet of bream with a thin slice of toasted bread; with grilled scampi, with lobster in courgette crème; with stuffed small cuttlefish; with risotto with thin strips of courgettes and cockles; with white meats.

**/ CONSUME /**

Excellent in the first two years and can be kept perfectly for 6 years.

**/ PRODUKTIONSGBIET /**

Weinberg 'Salmagina' im Gemeindegebiet von Staffolo, Marken.

**Boden:** Mittellockere Textur, mit einer Wechselfolge von lehmigen, sandigen und tuffartigen Schichten

**Ausrichtung:** südwestlich

**Anbauhöhe:** 450 M. ü.d.M.

**Rebenerziehung:** Doppel Guyottschnitt

**Rebenalter:** 14 Jahre

**Ertrag:** 80 dz/ha

**Rebstöcke pro Hektar:** 3.000

**Rebsorte:** Verdicchio 100%

**/ WEINBEREITUNG /**

Ernte: von Hand, in Kästchen, letzte Septemberdekade, in mehreren Arbeitsgänge, um die leicht übergereiften Trauben zu selektionieren

Sanfte Pressung der Trauben

Gärung bei niedriger Temperatur

für 3 - 4 Wochen

Verfeinerung 'sur lies' (auf eigenen Hefen)

Verfeinerung in der Flasche

**Farbe:** Kräftiges Strohgelb mit grünlichen Reflexen

**Duft:** Elegante Noten aus Akazie

und Feldblumen

**Geschmack:** Fein, rund, angenehm,

intensiv

**/ TRINKTEMPERATUR /**

10°/12° C

**/ GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN /**

Steinbutt mit grünen Oliven; Oradenfilett in Brotkruste; gegrillte Scampi; Hummer auf Zucchini-creme; gefüllte Tintenfische; Risotto mit Zucchini und Venusmuscheln; weiße Fleische.

**/ LAGERFÄHIGKEIT /**

Optimal in den ersten zwei Jahren, aber kann gut lagern bis 6 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



A CAMPAIN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATIONS N. 1234/07

