

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO  
RISERVA DOCG



ZACCAGNINI

*Linea di un nuovo pensiero*

*Esperienza e futuro  
corrono dentro una linea.  
È un segno in divenire  
che attraversa la storia.*

# CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOCG

## / 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 soffic**

**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.

## Azienda Agricola Zaccagnini

Contrada Salmagina 9/10

60039 Staffolo AN - Italy

T. +39 0731 779892

M. +39 333 6690564

F. +39 0731 779219

rosella@zaccagnini.it

info@zaccagnini.it

www.zaccagnini.it



## MARCHE

Nel cuore dell'Italia

In the heart of Italy

