

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO DOC



ZACCAGNINI

Linea di un nuovo pensiero

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

VERDICCHIO DEL CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC

/ 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: 90 ql./ha

Densità d'impianto: 3.000 piante/ha

Vitigni: Verdicchio 100%

/ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE /

Vendemmia: manuale, in più periodi

Pressatura soffice di uve intere

Fermentazione a temperatura controllata per lunghi periodi

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli, cristallino.

Bouquet: Delicato ed elegante, con sentori di lieviti e di pane fresco, note di biancospino e ginestra

Gusto: Fresco, sapido e asciutto, piacevolmente amarognolo-salino, con giusto equilibrio di acidità

/ TEMPERATURA DI SERVIZIO /

10°/12° C

/ ABBINAMENTI /

Crudo di calamaretti al profumo di peperoncino; risotto con le pannocchie, vongole e fiori di zucchine; grigliate di pesce; zuppe di pesce leggere e poco pomodoro; bucatini con lo scorfano e scampi; carni bianche.

/ CONSUMO /

Ottimo nei primi due anni dalla vendemmia.

/ 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: 90 ql/ha

Planting density: 3.000 vines/ha

Grape Variety: Verdicchio 100%

/ WINE MAKING /

Harvest: manually, in more passages

Soft pressing of the whole grapes

Long temperature controlled fermentation

Colour: Pale straw yellow with greenish hue

Bouquet: Delicate and elegant, with notes of yeasts and fresh bread, hints of hawthorn and broom.

Taste: Fresh, dry, savoury, with a pleasant bitter aftertaste and a good acidity balance

/ SERVING TEMPERATURE /

10°/12° C

/ FOOD MATCHES /

This Verdicchio combines well with uncooked young squid with hot chilli aroma; with risotto with mantis prawn, clams and courgette blossoms; with grilled fish; with light fish soups; with bucatini pasta with scorpion fish and scampi; with delicate white meats.

/ CONSUME /

Excellent in the first two 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

