

VERDICCHIO DEL CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE 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 SUPERIORE 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: 100 ql/ha

Densità d'impianto: 3.000 piante/ha

Vitigni: Verdicchio 100%

/ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE /

Vendemmia: manuale, in più periodi, con selezione delle uve

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.

/ 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: 100 ql/ha

Planting density: 3.000 vines/ha

Grape Variety: Verdicchio 100%

/ WINE MAKING /

Harvest: manually, with several passages to select the slightly

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.

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

