

Casal di Serra Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore



Casal di Serra è una delle prime vere selezioni di Verdicchio effettuate nell'area di produzione di questo vitigno.

Nasce nei primi anni '80 dalla cernita delle migliori uve prodotte nel vigneto di Montecarotto e, successivamente, si arricchisce con quelle provenienti da altri tre appezzamenti situati nelle aree più vocate alla coltivazione del Verdicchio dei Castelli di Jesi. Tutto il valore e la tipicità di un grande vitigno autoctono trovano espressione in questo vino. Il contatto con i propri lieviti, durante la fermentazione e nella fase di affinamento, conferisce al Casal di Serra particolari caratteristiche di ricchezza e personalità senza alterarne il grande equilibrio e la particolare eleganza.

Vitigno Verdicchio 100%

Prima annata di produzione 1983

Comune/area di produzione Montecarotto – Serra de' Conti – San Paolo di Jesi – Cupramontana

Il vigneto

I vigneti, di età compresa tra gli otto ed i trenta anni, allevati a guyot, sono situati nella fascia collinare che va dai 200 ai 350 metri sul livello del mare, sulle due sponde opposte della valle dell'Esino. I terreni, che risalgono a formazioni plio-pleistoceniche, si caratterizzano per essere molto profondi, franco argillosi e mediamente calcarei. La resa dei vigneti non supera mai i 70 q.li per ettaro.

La vendemmia

E' eseguita a mano e normalmente si svolge nel periodo che va dalla fine del mese di Settembre alla prima decade di Ottobre. Particolare attenzione viene posta nel determinare il momento di raccolta, che deve coincidere con il raggiungimento del migliore equilibrio tra contenuto di zuccheri, maturità fenolica ed acidità.

Vinificazione

Dopo una pressatura *soffice* il mosto fiore viene raffreddato rapidamente per poi essere decantato in maniera statica. Da alcuni anni parte delle uve destinate al Casal di Serra vengono vinificate con la tecnica della *macerazione pellicolare*, processo che favorisce ed ottimizza l'estrazione del carattere *varietale*. La fermentazione, in serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra 16 e 18°C, si protrae per 10-15 giorni. Il vino, che in prevalenza non svolge fermentazione malolattica, affina in acciaio per circa 5 mesi a contatto con i propri lieviti. Imbottigliato a fine Aprile, riposa ulteriormente in bottiglia per alcuni mesi.

Note del Winemaker Dal colore giallo paglierino con nuances dorate, al naso apporta intensi e durevoli profumi di fiori di campo e aromi di frutta a polpa gialla come pesca, nespola e mela golden. Al palato risulta ricco e vellutato con una buona dose di freschezza e sapidità che va a bilanciare l'eccellente morbidezza. Finale asciutto, persistente e intensamente fruttato.

Abbinamenti Ideale con piatti di pesce, stufato e alla griglia, carne bianca arrosto e formaggi freschi.

Temperatura di servizio ideale 12-14°C

Bicchiere di servizio Calice di media ampiezza a tendenza sferica, per consentire una migliore percezione degli aromi complessi. L'apertura diritta valorizzerà il vino in bocca dirigendolo prima nelle parti laterali e posteriori della lingua per poi giungere alla punta, e valutare quindi, in modo complessivo, la sua morbidezza.

Formati disponibili bottiglie da 0,375 / 0,75 / 1,5 lt