

## Plenio

### Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Riserva



**Plenio è il nostro Verdicchio *Riserva*, una tipologia prevista dal disciplinare di produzione, che impone un periodo di invecchiamento minimo di 18 mesi di cui almeno 6 passati in bottiglia.**

Il nome, dal latino *Plenum*, vuole suggerirne le caratteristiche di pienezza, complessità, e struttura. E' un vino che, infatti, si lascia apprezzare per la lunga persistenza e per la ricchezza di profumi ed aromi, che abbinati alla sua grande eleganza ne fanno un vino unico. Le prime annate vennero prodotte da un appezzamento del vigneto **Villa Bianchi**, mentre oggi Plenio è espressione di una vigna situata ad una maggiore altitudine, in una delle aree storicamente più vocate alla produzione di Verdicchio, nei pressi del caratteristico borgo di **Cupramontana**.

**Vitigno** Verdicchio 100%

**Prima annata di produzione** 1995

**Comune/area di produzione** Cupramontana

#### Il vigneto

Il vigneto, impiantato nei primi anni '90, è situato a circa 350 metri sul livello del mare ed ha una esposizione che guarda ad est. Il terreno, che risale a formazioni plio-pleistoceniche, si caratterizza per essere molto profondo, franco argilloso, con una fertilità piuttosto scarsa e quindi molto vocato alla produzione di vini di qualità. La resa è di circa 60-70 q.li per ettaro.

#### La vendemmia

E' eseguita a mano, con le uve raccolte e trasportate in cassette. Normalmente si svolge nel periodo a cavallo tra la prima e la seconda decade di Ottobre quando le uve hanno raggiunto l'equilibrio ottimale tra acidità e grado zuccherino.

#### Vinificazione

Dopo una pressatura *soffice* il mosto fiore viene repentinamente raffreddato per poi essere decantato in maniera statica.

La fermentazione è svolta per il 70% in serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra 16 e 18°C, e si protrae per 10-15 giorni. Il restante 30% è fermentato in botti di rovere da 50 hl. Il vino effettua la fermentazione malolattica su un 10-15% della massa totale.

La fase di affinamento dura circa 12 mesi, durante i quali il vino rimane a contatto con i propri lieviti negli stessi contenitori di fermentazione. Il Plenio completa l'affinamento con ulteriori 6 mesi in bottiglia.

**Note del Winemaker** Un vino di eccezionale consistenza coniugata a grande raffinatezza. Dal colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso si rivela fresco e penetrante con sentori leggermente vanigliati di frutta matura, miele, mandorla amara ed erbe aromatiche; tipica la nota di anice, *timbro* del vitigno d'origine. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, vellutato, ricco, dal finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e mandorla.

**Abbinamenti** Paste ripiene, carne bianca arrosto, pesce arrosto.

**Temperatura di servizio ideale** 12-14°C

**Bicchieri 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** bottiglia da 0,75 lt