

Casal di Serra Vecchie Vigne Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore



Casal di Serra Vecchie Vigne nasce per esaltare e conservare il grande patrimonio, qualitativo e storico, dei vecchi vigneti coltivati nel fondo di Montecarotto.

La particolare posizione, ed il grande equilibrio vegeto-produttivo delle vecchie viti, che sono state impiantate nei primi anni '70, permettono di poter raccogliere le uve quando hanno raggiunto un leggero grado di surmaturazione. Il lungo periodo di affinamento, prima in serbatoi di cemento a contatto sui lieviti autoctoni e successivamente in bottiglia, conferisce a questo *cru* di Verdicchio particolari caratteristiche di pienezza e tipicità.

Vitigno Verdicchio 100%

Prima annata di produzione 2001

Comune/area di produzione Montecarotto

Il vigneto

I vigneti, di età superiore ai trentacinque anni, allevati a doppio capovolto, sono situati a circa 300 metri sul livello del mare, su una collina esposta ad est/sud-est. Il terreno, molto profondo, franco argilloso, piuttosto fresco, rappresenta l'ottimo per un vitigno quale è il Verdicchio. La resa per ettaro è compresa tra i 60 ed i 70 q.li.

La vendemmia

E' eseguita a mano, e le uve raccolte in cassette. Normalmente si svolge nel periodo a cavallo tra la prima e la seconda decade di Ottobre, quando le uve hanno raggiunto un leggero grado di surmaturazione. Abbastanza frequente è la presenza di una piccola quantità di acini attaccati da muffe nobili. In bottiglia per alcuni mesi prima di essere messo in commercio.

Vinificazione

Dopo una pressatura *soffice*, il mosto fiore viene repentinamente raffreddato per poi essere decantato in maniera statica. Una piccola parte delle uve è lavorata con la tecnica della *vinificazione in rosso* che ha lo scopo di accentuare l'estrazione di alcuni caratteri del *varietale* di Verdicchio.

La fermentazione, in serbatoi di acciaio a temperatura mantenuta tra i 16 ed i 18°C, si protrae per 10-15 giorni. Il vino effettua la fermentazione malolattica su un 10-15% della massa totale.

La fase di affinamento dura circa 10 mesi, durante i quali il vino rimane a contatto con i propri lieviti di fermentazione in serbatoi di cemento. Il Casal di Serra Vecchie Vigne riposa in bottiglia alcuni mesi prima di essere messo in commercio.

Note del Winemaker Il bellissimo colore, giallo dorato brillante dai vivaci riflessi verdognoli e la sontuosa grassezza, anticipano un ampio bouquet di ginestra, camomilla, albicocca matura, ananas e pesca con piacevoli sentori di menta selvatica, salvia e nocciola. In bocca colpisce per la sua eleganza: asciutto e fresco con un'acidità che si bilancia perfettamente nella morbidezza dell'alcool. Lungo finale sapido.

Abbinamenti Carne bianca arrosto, pesce arrosto, paste ripiene.

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