

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico

Il Verdicchio è il vitigno più rappresentativo del grande patrimonio di uve autoctone della Regione Marche.

Umani Ronchi produce questo vino con l'intento di combinare la grande personalità del vitigno con un'ottima bevibilità e piacevolezza. Ottenuto dalla vinificazione di uve provenienti dai vigneti collocati nel cuore dell'area di produzione del Verdicchio Classico, è anche il vino bianco più esportato della nostra azienda.

Vitigno Verdicchio 100%

Prima annata di produzione 1959

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

Il vigneto

I vigneti, di età compresa tra i sei ed i trenta anni, allevati a guyot (semplice e doppio), sono situati nella fascia collinare che va dai 150 ai 300 metri sul livello del mare. I terreni, tendenzialmente franco argillosi, rappresentano l'ottimo per la coltivazione di questo vitigno.

La vendemmia

E' eseguita a mano e, normalmente, si svolge nel periodo che va dalla metà alla fine del mese di Settembre. Viene effettuato un monitoraggio costante delle curve di maturazione, al fine di determinare l'esatta data di raccolta, mirando a conservare, in particolare, un buon patrimonio acidico che rappresenta la base della freschezza di questo vino.

Vinificazione

Dopo la pigiatura *soffice* il mosto fiore effettua la decantazione statica a freddo.

La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio, ad una temperatura mantenuta tra i 14 ed i 16°C, per circa 8-10 giorni. Un breve periodo di affinamento in acciaio, circa 3 mesi, precede l'imbottigliamento sterile ed a freddo.

Note del Winemaker Vino giovane dal colore giallo paglierino brillante con decisi riflessi verdognoli. Si fa apprezzare al naso per i delicati profumi fruttati e la piacevole freschezza, palato secco e di media struttura con un leggero retrogusto di mandorla amara.

Abbinamenti Ideale con antipasti, primi piatti magri e pesce al vapore, ma ottimo anche con insalate di carni bianche.

Temperatura di servizio ideale 8-10°C

Bicchiere di servizio Calice a tulipano, con i bordi superiori appena svasati, elegante e leggero nelle forme, che consente di concentrare i profumi verso il naso, favorendo la percezione degli aromi delicati e fruttati dei vini giovani.

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

