



Verdicchio Castelli di Jesi DOC Biologico

## ***Back to Basics***

Questo vino nasce dalla lavorazione naturale di uve Verdicchio Biologico. La fermentazione viene condotta con lieviti indigeni ed il mosto resta a macerare con le bucce per 1 settimana. Dopo la fermentazione il vino resta a contatto con le proprie fecce fino all'imbottigliamento senza subire travasi a filtrazioni.

### ***Uve***

Verdicchio Biologico

### ***Tipologia Terreno***

Argille verticali, esposto a Nord/Ovest su un'altitudine di 260 m slm

### ***Sistema Allevamento***

Cordone speronato

### ***Vinificazione***

La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio

### ***Esame Visivo***

Manifesta una opalescenza naturale, dovuta alla non filtrazione del prodotto e a sedimenti naturali.

### ***Esame Olfattivo***

Naso pungente di rara bellezza, l'uscita del profumo è protetta dalla nota fermentativa che sembra creare una stratificazione nella quale si scorgono carnosità e mineralità.

### ***Esame Gustativo***

Un palato sapido e voluminoso, con affascinante finale agrumato. Il segno aromatico della barrique non sovrasta la ricca vena fruttata

*Santa Barbara*