



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