



Verdicchio Castelli di Jesi DOC  
Classico

## *Le Vaglie*

È un vino che nasce nel 1992 con l'intenzione di uscire dai soliti schemi della tradizione. Allo stesso tempo però, sperimentando e osando, riesce a rendere merito alla grande storia vinicola marchigiana. Per festeggiare i 20 anni di produzione, l'Azienda nel 2012 ha lanciato sul mercato oltre alla storica etichetta bianca altre cinque etichette colorate. Una scelta stilistica che continua ancora oggi a caratterizzare questo vino per rispondere ad un entusiasmo crescente da parte degli estimatori de Le Vaglie.

### *Uve*

Verdicchio

### *Tipologia Terreno*

Tufaceo sabbioso, esposto a Sud/Est e Nord/Est su un'altitudine di 250/260 m slm

### *Sistema Allevamento*

Controspalliera capovolto

### *Vinificazione*

La vinificazione ha una durata di 21 giorni e avviene in serbatoi di acciaio con un controllo costante della temperatura. Successivamente viene lasciata libera in botti di legno.

### *Esame Visivo*

Giallo paglierino, brillante con sfumature leggermente dorate

### *Esame Olfattivo*

Al naso intenso e persistente, sprigiona profumi floreali con frutta agrumata e mandorle fresche

### *Esame Gustativo*

Fresco e morbido, buona chiusura con netto richiamo ammandorlato

*Santa Barbara*