



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. 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

*Santa Barbara*