

SANTA MARIA D'ARCO- RISERVA

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA D.O.C.G. CLASSICO



Prima annata prodotta: 2019. Un Verdicchio Riserva da vecchie vigne, che esprime al massimo il legame tra terroir e longevità



Origine

Regione: Marche – San Paolo di Jesi (Ancona)

Zona: Cuore dell'area classica del Verdicchio

Altitudine: 140-200 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Est e Sud-Est



Vigneti

Vitigno: 100% Verdicchio

Sistema di allevamento: Guyot

Età delle viti: Fino a 70 anni | Selezione da impianti 1976/1978

Densità: 1.700–1.800 ceppi/ha

Suolo: Medio impasto argilloso

Superficie dedicata: 0,9 ettari su 7~ totali

Produzione: 1.800/3.000 bottiglie anno



Vinificazione

Raccolta: Manuale (ultima decade di settembre a ottobre - in base al clima)

Pressatura: Soffice (entro max un'ora dalla raccolta), con decantazione statica a freddo

Fermentazione: A temperatura controllata

Affinamento: 11/12 mesi in acciaio + minimo 10/11 mesi in bottiglia



Note di Degustazione

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli

Profumo: Complesso, tra fiori bianchi, frutta matura, erbe aromatiche e spezie, fine ed elegante

Gusto: Strutturato e ricco, con grande freschezza e sapidità. Chiusura elegante, lunga, minerale e tipicamente amarognola.



Abbinamenti consigliati

Perfetto con piatti strutturati di pesce, crostacei, formaggi a media stagionatura, carni bianche e tartufo.



Dati tecnici

Alcol: ≥ 13% vol

Resa media max 85–90 q.li/ha

Temperatura di servizio: 12–14 °C



AZIENDA AGRICOLA CECI ENRICO

Via Santa Maria d'Arco 7 San Paolo di Jesi (AN)

Tel. e fax (+39) 0731 779033 - Nazzarena (+39) 349 3868434 - Enrico (+39) 347 2530596