



SANTA MARIA D'ARCO - SUPERIORE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C. CLASSICO SUPERIORE



Prodotto per la prima volta nel 2001, nasce da un'attenta selezione aziendale e rappresenta l'essenza più pura e autentica del Verdicchio classico.



Origine

Regione: Marche – San Paolo di Jesi (Ancona)

Zona: Cuore dell'area classica del Verdicchio

Altitudine: 140-200 m slm

Esposizione: Nord-Est e Sud-Est



Vigneti

Vitigno: 100% Verdicchio

Sistema di allevamento: Guyot

Età delle viti: Vigne del 1978 e 2006

Densità: 1.700 ceppi/ha (vecchi impianti), 3.300 ceppi/ha (nuovi)

Suolo: Medio impasto argilloso

Superficie dedicata: 1,1 ettari su 7~ totali

Produzione: 6.000/10.000 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 + 3/4 mesi in bottiglia



Note di Degustazione

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli

Profumo: Floreale, Fruttato, intenso, abbastanza complesso, fine ed elegante

Gusto: Morbido, rotondo e sapido, con il classico finale amarognolo del Verdicchio



Abbinamenti consigliati

Ottimo con piatti di pesce, formaggi freschi, verdure grigliate o primi delicati.



Dati tecnici

Alcol: \geq 13% vol

Resa media max 90/100 q.li/ha

Temperatura di servizio: 10–12 °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