



## Le Piaole

### Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore 2023

Uvaggio: Verdicchio 100%

Prima annata di produzione: 1993

Zona di produzione: Castelpiano (Copparoni), Montecarotto (Fossato), Cupramontana (San Michele)

Superficie Vigneto: ha 10

Esposizione: Esposizioni, microclimi e altitudini diverse a seconda della zona di produzione

Resa in uva per ettaro: 100-120 q.li/ettaro

Terreno: Calcereo, siliceo, sabbioso, argilloso, a seconda del vigneto di provenienza

Concimazione: Letame pellettato biologico

Età media del vigneto: 15 anni

Sistema di allevamento: Guyot doppio

Andamento stagionale: Inverno mite e poco piovoso che ha anticipato la ripresa vegetativa.

Primavera con piogge consistenti tra maggio e giugno. Estate calda

Vendemmia: Dalla prima decade di settembre all'ultima decade

Metodo di vendemmia: Manuale

Vinificazione e invecchiamento: Vinificazione in bianco, defecazione del mosto, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata inferiore a 17°C con utilizzo parziale di pied de cuve (40%), maturazione in vasche di acciaio inox per almeno 5 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi

Grado alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

Colore: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

Profumo: Aromi fruttati, note agrumate, mela verde

Sapore: Sapido, fresco, minerale

Abbinamenti: Piatti a base di pesce, crudi, formaggi freschi, aperitivi

Punti di forza del vino: Bevibilità, verticalità, freschezza, piacevolezza

Numero medio di bottiglie prodotte: 50.000