

Vigneto del Balluccio



Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore 2023

Uvaggio: Verdicchio 100%

Prima annata di produzione: 1998

Zona di produzione: Castelplanio (Copparoni)

Superficie Vigneto: ha 1,30

Esposizione: Nord-Est

Resa in uva per ettaro: 90 q.li/ettaro

Terreno: Argilloso, fresco, molto profondo e ricco di sostanze organiche

Concimazione: Letame pellettato biologico

Età del vigneto: 25-30 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: Tra la seconda e la terza decade di settembre

Metodo di vendemmia: Manuale, a passaggi successivi in cassette da 10 Kg

Vinificazione e invecchiamento: Vinificazione in bianco, defecazione del mosto, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata inferiore a 17°C con l'utilizzo esclusivo di pied de cuve, maturazione in vasche di acciaio inox per 7 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 7 mesi

Grado alcolico: 13.5% vol

Temperatura di servizio: 12 – 14 °C

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Profumo: Fiori bianchi, mandorla, salvia, sentori di pietra focaia e leggeri idrocarburi che si vanno ad intensificare in evoluzione

Sapore: Intenso, sapido, buon equilibrio acido con nota leggermente amarognola nel finale

Abbinamenti: Piatti a base di pesce strutturati, formaggi stagionati, carni bianche

Punti di forza del vino: Eleganza, struttura, sapidità e persistenza.

Vino da carattere identitario del territorio

Numero medio di bottiglie prodotte: 11.200