



Barasta

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, Classico D.O.C.G.

Il vecchio vigneto con i sesti di impianto di un tempo e la bassissima produzione per ettaro costituiscono un unicum.

La sempre maggiore attenzione alla sostenibilità ambientale, la scrupolosa selezione del metodo di raccolta e l'attenta valutazione delle curve di maturazione, hanno dato un vino di grande eleganza e fedele interpretazione del terroir che ricorda il verdicchio "di una volta".

The ancient vineyard with plant spacing as was traditional and the very low yield per hectare form a unique combination.

The ever-increasing attention to environmental sustainability, the scrupulous selection of harvesting method and the careful evaluation of the ripening process have produced a wine of great elegance and a faithful reflection of the terroir which recalls the verdicchio "of times past".

Vigneto
Castiglioni di Arcevia (AN)

Vineyard
Castiglioni di Arcevia (AN)

Vitigno
Verdicchio dei Castelli di Jesi
100% da vecchi biotipi.

Vine species
100% Verdicchio dei Castelli di Jesi from old biotypes.

Vendemmia
Uve selezionate in vigna e vendemmiate a mano in piccole casse. Cuore della vendemmia che esprime maturità migliori.

Vine harvest
Grapes selected in the vineyard and picked by hand into small cases. The central part of the harvest at optimum maturity.

Vinificazione
Pressatura morbida del grappolo intero, decantazione statica a freddo, fermentazione ed affinamento in barriques.

Wine making
Soft pressing of entire bunches, static decantation while cold, fermentation and ageing cask.

Affinamento
12 mesi in barriques e più di 6 mesi in Bottiglia

Seasoning
12 months in cask followed by a minimum of 6 months in bottle.

Gradazione alcolica
13,5- 14,5 % vol.

Alcohol content
13,5%-14,5% vol.

Temperatura di servizio
15-16°C

Serving temperature
15-16°C

Aspetto
Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Appearance
Pale straw-yellow with greenish highlights

Descrizione sensoriale
Un trionfo di fiori bianchi e di biancospino si unisce a delicate note di frutta a polpa bianca; inoltre, sentori balsamici conferiscono a questo vino maggiore complessità. In bocca si evidenzia per un estremo equilibrio tra l'acidità e la grassezza donando un finale molto lungo con sentori citrini, di nuovo, di fiori bianchi, ed anche una sensazione salina-minerale.

Tasting profile
A triumph of white flower and may blossom unite with a delicate note of soft fruit; hints of balsamic add further complexity to this wine. In the mouth it demonstrates a perfect balance between acidity and richness giving a very long finish with hints of citrus, a reminder of the white flowers and even a slight sensation of flint.