



## Castijo

### Verdicchio dei Castelli di Jesi, Classico DOC

A seguito di successivi anni con piccole produzioni si è raggiunto un ottimale equilibrio vegeto produttivo della vite. Il ridotto rendimento per ettaro e l'attento controllo della curva di maturazione delle uve ha dato un risultato aromatico con note accattivanti, fruttate e floreali; in più quest'anno la complessità e la mineralità della tipicità legata alla zona di produzione.

#### Vigneto

Castiglioni di Arcevia (AN)

#### Vitigno

Verdicchio dei Castelli di Jesi 100% da vecchi biotipi.

#### Vendemmia

Uve selezionate in vigna e vendemmiate a mano in piccole casse, con più fasi di raccolta a seconda del grado di maturazione aromatica.

#### Vinificazione

Spremitura morbida del grappolo intero, decantazione statica dei mosti "a freddo", fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox senza fermentazione malolattica.

#### Affinamento

Sei mesi in botti di acciaio, affinamento in bottiglia per circa due mesi.

#### Gradazione alcolica

12,5-13% vol.

#### Temperatura di servizio

14-16°C

#### Aspetto

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

#### Descrizione sensoriale

Fresco e delicato, con aromi sapidi e minerali. I profumi variano dalla frutta fresca, pesca, albicocca, mela verde e agrume, ai fiori bianchi.

After several years of small productions we obtained an optimum balance between fruit, yield and quality in the vineyard. The low yielding per hectare and the accurate control of the grapes ripening gave an aromatic result consisting in scents of fruits and flowers. In addition this year a complex savour and mineral flavours due to the typical production area.

#### Vineyard

Castiglioni di Arcevia (AN)

#### Vine species

100% Verdicchio dei Castelli di Jesi from old biotypes.

#### Vine harvest

Grapes selected in the vineyard, gathered by hand in small cases in several steps according to the best aromatic ripening degree.

#### Wine making

Soft squeezing of the whole cluster, static decantation of the cool must, fermentation at controlled temperature in steel casks without malo-lactic fermentation.

#### Seasoning

Six months cask ageing followed by two months of bottle ageing.

#### Alcohol content

12,5-13% vol.

#### Serving temperature

14-16°C

#### Appearance

Yellowish green.

#### Tasting profile

Fresh and delicate wine with a flavourful and mineral taste. Expressed scents ranging fresh fruit peach, apricot, green apple and grapefruit to white spring flowers.