



LaPosta

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Classico Superiore DOC

A seguito di piccole produzioni si è ottenuto un ottimale equilibrio vegeto produttivo. Il ridotto rendimento per ettaro e l'attento controllo della curva di maturazione hanno dato un risultato aromatico con note accattivanti; 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

Nove mesi in botti di acciaio, invecchiamento in bottiglia minimo tre mesi.

Gradazione alcolica

13,5% vol.

Temperatura di servizio

14-16°C

Aspetto

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Descrizione sensoriale

Al primo impatto sono presenti note floreali; con l'agitazione la fragranza prende maggiormente corpo pur restando equilibrata. Gli aromi si evolvono e variano dalla frutta fresca, pesca, mela verde e agrume, ai fiori bianchi. In bocca rispecchia le caratteristiche fondamentali del verdicchio "vecchio tipo". Decisamente fresco e delicato con aromi sapidi e molto minerali; con un grande corpo e una discreta acidità.

Following small productions we obtained an optimum balance between fruit, yield and quality. The low yielding per hectare and the accurate control of the ripening gave an aromatic result consisting in catching notes. 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

Nine months in steel casks, bottle ageing minimum three months.

Alcohol content

13,5% vol.

Serving temperature

14-16°C

Appearance

Yellowish green.

Tasting profile

At first glance it reveals flower notes, through stirring the fragrance takes more body though staying balanced. The flavours change and vary from fresh fruit, peach, green apple and grapefruit to white flowers. Tastewise it reflects the basic characteristics of "old style" Verdicchio. Doubtless fresh and delicate wine bearing intense flavour and mineral taste. Great body and good acidity.