

AMBROSIA

Nome: *Ambrosia*

Denominazione: *Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Riserva*

Uve: *Verdicchio 100%*

DEGUSTAZIONE

Colore: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli tendenti al dorato.

Profumo: fresco e molto persistente con percettibile sentore di mandorla amara e frutta matura

Sapore: in bocca è estremamente elegante con buon equilibrio, di grande volume e con buona mineralità. Molto persistente, con lunghi ricordi di mela, susina e mandorla

Abbinamenti: splendido accompagnamento con pesci elaborati ed affumicati, pasta all'uovo e carni speziate in genere

Temperatura di servizio: 12°/14° C

REGIONE E CLIMA

Luogo della vinificazione: cantina di proprietà, sulle colline dei Castelli di Jesi (San Paolo di Jesi), nelle Marche, nell'area più antica definita Classica

Superficie del vigneto: 2.50 Ha

Altitudine: 250 metri sul livello del mare

Esposizione: Nord-Est

Tipo di terreno: argilloso di medio impasto

Ceppi per ha: 3000

Sistema di allevamento: Guyot

Anno di piantagione: 1980

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Rese per ha: 60/70 Q.li

Epoca della vendemmia: prima, seconda decade di ottobre

Vendemmia: manuale, in cassette

Pressatura: soffice

Fermentazione: acciaio, barrique

Temperatura di fermentazione: controllata a 16°/18° C

Tempo di fermentazione: circa 3 settimane

Malolattica: sì

Affinamento: 70% in serbatoi di acciaio inox, 30% in barrique per 12-14 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore, fermentazione in serbatoi d'acciaio per il 70%, il restante 30% è fermentato in barrique (piccole botti di rovere) da 225 lt.

