

# VERSIANO

**Nome:** Versiano

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

**Uve:** Verdicchio 100%

## DEGUSTAZIONE

**Colore:** colore giallo paglierino con riflessi verdi

**Profumo:** fruttato con note floreali, complesso

**Sapore:** secco, vellutato con note di frutta matura, pesca, mela

**Abbinamenti:** piatti di pesce molto saporiti ed elaborati. Eccellente con piatti tradizionali di carni bianche

**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:** 2.50 Ha

**Altitudine:** 250 metri sul livello del mare

**Esposizione:** Nord-Est

**Tipo di terreno:** argilloso di medio impasto

**Ceppi per ha:** 3.000

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Anno di piantagione:** 1977

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Rese per Ha:** 75/80 Q.li

**Epoca della vendemmia:** prima decade di ottobre

**Vendemmia:** manuale, in cassette

**Pressatura:** soffice

**Fermentazione:** acciaio

**Temperatura di fermentazione:** controllata a 18° C

**Tempo di fermentazione:** circa tre settimane

**Malolattica:** sì

**Affinamento:** 7/8 mesi in acciaio

**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi

**Vinificazione:** pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore, fermentazione in serbatoi d'acciaio, permanenza per alcuni mesi sulle "fecce fini" di fermentazione

