



AMBIROSIA

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico DOCG

Verdicchio 100%

Nell'antica mitologia greca, l'**Ambrosia** era la **bevanda degli dei**, spesso raffigurata come **donatrice di longevità o immortalità** a chi la consumava.

Oggi "**Ambrosia**", è il nostro **prodotto di eccellenza**, ottenuto da una rigorosa **selezione di uve Verdicchio** del nostro vigneto più vecchio, impiantato nel 1975 da nostro Nonno Amato, a 230 mt s.l.m. a San Paolo di Jesi, in Contrada Battinebbia, nel cuore dell'area Classica dei Castelli di Jesi, dove sorge la nostra Azienda.

Dopo un **affinamento di 24 mesi in serbatoi di cemento vetrificato**, il vino affina per **ulteriori 12 mesi in bottiglia** prima di essere immesso sul mercato.

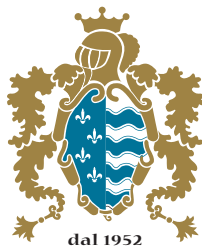
È un vino da apprezzare per la sua **persistenza** e per la sua **ricchezza di profumi e aromi** tipici del Verdicchio che, uniti alla sua **eleganza**, lo rendono un vino unico.



VIGNAMATO

Az. Agricola Vignamato Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | info@vignamato.com | www.vignamato.com



dal 1952



COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli tendenti al dorato.



PROFUMO

Complesso ed elegante, con note delicate di frutta gialla matura, agrumi, anice ed erbe aromatiche.



SAPORE

Secco, fresco e sapido, caratterizzato da una grande eleganza e da una buona struttura, sostenuto da un'importante mineralità. Equilibrato con una lunga persistenza in bocca.



ABBINAMENTI

Piatti a base di pesci elaborati ed affumicati, crostacei e molluschi, pasta all'uovo e carni bianche. Menzione a parte merita l'abbinamento con un piatto tipico della tradizione marchigiana: il coniglio in porchetta.



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

COMUNE

San Paolo di Jesi

ALTITUDINE

250 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE

Nord-Est

TIPO DI TERRENO

Argilloso di medio impasto, con presenza di residui calcarei.

CEPPI PER HA

3.000

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ANNO DI PIANTAGIONE

1975

COLTIVAZIONE

Biologica

Vinificazione e Affinamento

RESE PER HA

60/70 Q.li

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Fine Settembre – inizio Ottobre

VENDEMMIA

Manuale, in casse.

PRESSATURA

Soffice

FERMENTAZIONE

Cemento

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Controllata a 16°/18° C

TEMPO DI FERMENTAZIONE

Circa quattro/cinque settimane

MALOLATTICA

si, a seconda delle annate

AFFINAMENTO

20 mesi circa in vasche di cemento vetrificate.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

10 mesi circa.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore, fermentazione in vasche di cemento con lieviti indigeni, lunga permanenza sulle "fecce fini" di fermentazione.

VIGNAMATO

Az. Agricola Vignamato Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | info@vignamato.com | www.vignamato.com