



ANTARES

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Passito

Verdicchio 100%

Antares è la stella più luminosa della costellazione dello Scorpione.

Il nome **Antares** deriva dal greco Αντάρης (antàres) che vuol dire "anti Ares", ossia "**opposto a Marte**" questo a causa del suo **colore rosso-arancione** molto simile.

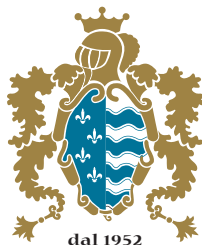
Ci ricorda il colore del grappolo del verdicchio in appassimento.

Nelle stagioni migliori infatti, **grazie ad una costante ventilazione**, caratteristica dei nostri vigneti, **lasciamo i migliori grappoli in appassimento naturale fino alla metà di novembre**, per produrre questo vino passito dalle **caratteristiche uniche**.

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

Oro brillante, fino a raggiungere delle venature ramate.



PROFUMO

Etereo, fruttato e floreale, molto intenso e persistente.



SAPORE

Dolce, armonico e vellutato con retrogusto caratteristico.



ABBINAMENTI

Ideale con pasticceria secca, formaggi stagionati, erborinati (es. Fossa, Roquefort, Gorgonzola, Blustilton, Fontina Valdostana) e con foie gras.



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

1.00 Ha

COMUNE

San Paolo di Jesi

ALTITUDINE

250 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE

Sud - Est

TIPO DI TERRENO

Argilloso di medio impasto

CEPPI PER HA

3.000

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ANNO DI PIANTAGIONE

1975

COLTIVAZIONE

Biologica

Vinificazione e Affinamento

RESE PER HA

10/20 Q.li

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Metà Novembre

VENDEMMIA

Manuale, in cassette. Le uve solo in annate "particolari" vengono lasciate appassire in pianta. Il Verdicchio con condizioni micro-climatiche favorevoli sviluppa la "Botritis Cinerea", una muffa nobile capace di creare trasformazioni organolettiche positive.

PRESSATURA

Soffice

FERMENTAZIONE

Acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

16°/18° C

TEMPO DI FERMENTAZIONE

Circa quattro settimane

MALOLATTICA

no

AFFINAMENTO

in piccole botti di rovere francese da 225 litri per 12/14 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

12 mesi

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore, fermentazione in serbatoi d'acciaio sui propri lieviti.

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