



TERRA DELLE LAME

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico

Verdicchio 100%

Antiche vene di acque solfuree con affioranti vulcanelli di fango, caratterizzano i terreni del nostro **Terra delle Lame**.

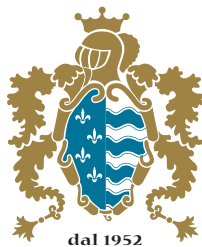
Da un'accurata selezione dei migliori grappoli dei vigneti situati a San Paolo di Jesi in contrada Battinebbia, Valle delle Lame e Follonica, otteniamo questo vino agrumato, sapido e di vibrante acidità, pura espressione della tipicità del Verdicchio.



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.



PROFUMO

Delicato bouquet, sentori di frutta e fiori.



SAPORE

Al gusto esprime una piacevole struttura basata su note sapide e fresche, in cui risalta un finale con tipico sentore di mandorla.



ABBINAMENTI

Splendido accompagnamento con ogni tipo di pesce, primi piatti e fritti misti di carne.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°/12° 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

8.00 Ha

COMUNE

San Paolo di Jesi

ALTITUDINE

250/300 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE

Sud/Sud - Est, Est

TIPO DI TERRENO

Calcareo, argillo - sabbioso

CEPPI PER HA

2.500/3000

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, doppio guyot

ANNO DI PIANTAGIONE

1985/2003/2015

COLTIVAZIONE

Biologica

Vinificazione e Affinamento

RESE PER HA

95/100 Q.li

EPOCA DELLA VENDEMMIA

da fine agosto alla prima metà di settembre

VENDEMMIA

Manuale, in casse.

PRESSATURA

Soffice

FERMENTAZIONE

Acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Controllata a 16° C

TEMPO DI FERMENTAZIONE

Circa due/tre settimane

MALOLATTICA

no

AFFINAMENTO

3 mesi in acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

2 mesi

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore, fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata intorno ai 16°C.

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