

# TERRA DELLE LAME

Verdicchio dei Castelli di Jesi  
DOC Classico

Verdicchio 100%

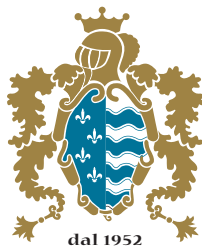
Antiche vene di acque solfuree con affioranti vulcanelli di fango, caratterizzano i terreni del nostro **Terra delle Lame**.

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](mailto:info@vignamato.com) | [www.vignamato.com](http://www.vignamato.com)