



# VERSIANO

## Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

Verdicchio 100%

**San Paolo di Jesi**, dove dal 1952 è situata la nostra realtà, si identificava negli anni mille con il nome di **Versiano** e si sviluppava intorno ad un monastero dei monaci benedettini.

**Oggi è il nostro Verdicchio Classico Superiore, referenza più storica della nostra azienda.**

**Cuvée delle migliori uve provenienti da 3 singoli vigneti**, esposti a nord ad un'altitudine compresa tra i 350 e 450 mt slm, in 3 diversi comuni dell'area Classica dei Castelli di Jesi, cercando di esaltare le rispettive specifiche caratteristiche derivanti dai diversi terroir.

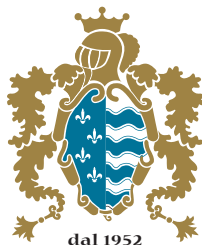
Dopo un **affinamento di 7/8 mesi in serbatoi** di cemento vetrificato e acciaio inox, il vino riposa per **altri 3/4 mesi in bottiglia**.

Il prodotto imbottigliato conserva il suo meraviglioso patrimonio per diversi anni.

## 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

Complesso con note fruttate e floreali, anice, mandorla e agrumi.



## SAPORE

Secco, fresco e sapido, con una persistente sensazione minerale.



## ABBINAMENTI

Piatti a base di pesce, molluschi e crostacei. Eccellente anche con piatti tradizionali di carni bianche.



## 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

7.00 Ha

### COMUNI

San Paolo di Jesi, Cupramontana, Maiolati Spontini

### ALTITUDINE

Dai 300 ai 500 mt s.l.m., in tre distinti appezzamenti:

San Paolo di Jesi, "Monte Follonica" (altezza circa 300 mt s.l.m.)

Cupramontana, "Contrada San Michele" (circa 350/400 mt s.l.m.)

Maiolati Spontini (altezza compresa tra i 400 ed i 500 mt s.l.m.)

### ESPOSIZIONE

Nord-Est

### TIPO DI TERRENO

Argilloso arenario nella parte inferiore, calcareo nella parte più alta.

### CEPPI PER HA

3.000

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### ANNO DI PIANTAGIONE

1977, 1985 e 1995

### COLTIVAZIONE

Biologica

## Vinificazione e Affinamento

### RESE PER HA

70/80 Q.li

### EPOCA DELLA VENDEMMIA

Metà Settembre, raccolte scalari

### VENDEMMIA

Manuale, in casse.

### PRESSATURA

Soffice

### FERMENTAZIONE

Acciaio e Cemento

### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Controllata a 16°/18° C

### TEMPO DI FERMENTAZIONE

Circa tre settimane

### MALOLATTICA

no

### AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio e cemento (dipende dall'annata)

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

4 mesi

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore, fermentazione in serbatoi d'acciaio, e successiva breve sosta sulle fecce 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