

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 2 singoli vigneti, esposti a nord ad un'altitudine compresa tra i 350 e 400 mt slm, in 2 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**.

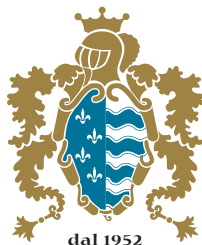
Il prodotto imbottigliato conserva il suo meraviglioso patrimonio per diversi anni.



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

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.)

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