

SALMARIANO

VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI CLASSICO
D.O.C.
RISERVA



MAROTTI CAMPI



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico D.O.C. Ris.

Zona di Produzione: Morro d'Alba (ANCONA) - ITALIA

Uve: Verdicchio

Tipologia del terreno: misto tendente all'argilloso

Esposizione: Nord-ovest; **Altitudine:** 180 mt. s.l.m

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 2.300 ceppi/ha

Vendemmia: tardiva Metà Ottobre, a mano in cassette con utilizzo di ghiaccio secco per proteggere le uve dall'ossidazione

Vinificazione: Pressatura soffice, breve permanenza sulle bucce, fermentazione in vasche d'acciaio a 15°C, permanenza sulle fecce nobili fino all'imbottigliamento

Affinamento: 12 mesi in vasca d'acciaio ed un 20% affinato per lo stesso periodo in piccole botti di rovere.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 14% vol ; **Acidità totale:** 5,50; **Ph:** 3,35; **Zuccheri:** 4 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino lucente con riflessi dorati.

Profumi di ginestra, sambuco, note marine e minerali e un tocco di vaniglia, capaci di gradi evoluzioni in invecchiamento.

Bocca di grande struttura, con spalla acida a sostegno dei richiami fruttati, sapido e minerale, di grande equilibrio e lungo nel finale.

Servire a 14°C con primi piatti elaborati, pesce, carni bianche, zuppe.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Appellation: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico D.O.C. Ris.

Production area: Morro d'Alba (ANCONA) - ITALY

Grape variety: Verdicchio

Soil: mixed, mostly clay

Exposition: North-ovest; **Altitude:** 180 mt a.s.l.

Training system: Guyot

Vine density: 2.300 vines/hectare

Harvest: late harvest mid-October, hand harvested in small crates using dry ice to prevent oxidation

Vinification: Soft crushing, few hours of skin contact, fermented in stainless steel at 15°C, aging sur lie.

Ageing: 12 months in stainless steel. 20% aged for the same amount of time in small oak barrels.

WINE ANALYSIS

Alcohol: 14% vol ; **Total acid:** 5,50; **Ph:** 3,35 **Sugars:** 4 g/l

TASTING NOTES

Bright straw yellow color with light gold reflections.

Aromas of broom and elderflower, marine and mineral hints with a delicate touch of vanilla, great evolution during aging.

Full bodied, with good acidity to balance the fruitiness, sapid and mineral, well balanced and long finish.

Serving temperature 14°C approx. with elaborated first courses, fish, white meat, vegetable soups.