



“CIMARELLI”

Verdicchio Dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore

UVE – GRAPES

100% Verdicchio

VIGNE – VINEYARDS

Cuvée vigna San Francesco e Coste –

Cuvée San Francesco’s and Coste’s vineyard

TIPO DI SUOLO – TYPE OF SOIL

Argilloso, di medio impasto – Clay, medium texture

ALTITUDINE – ALTITUDE

380/400 m slm – 380/400 m asl

ESPOSIZIONE – VINEYARD EXPOSURE

Nord Est – North East

SISTEMA DI ALLEVAMENTO – GROWING PRACTICE

Guyot doppio – Double guyot

PERIODO DI VENDEMMIA – HARVEST TIME

Prima parte di Settembre – First half of September

VINIFICAZIONE – WINEMAKING

Selezione manuale del grappolo, pressatura diretta del grappolo intero, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata, sosta sui lieviti –

Manual selection of grape, pressing, static setting of must, fermentation at controlled temperature, stop on your yeast

AFFINAMENTO – AGING

Acciaio (8 mesi), bottiglia (2 mesi) – Steel (8 months), bottle (2 months)

ALCOOL

12,5% / 13% vol

