



CIMARELLI

Staffola

“FRA’ MORIALE”

Verdicchio Dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore

UVE – GRAPES

100% Verdicchio

VIGNE – VINEYARDS

Cru vigneto Coste – Cru Coste’s vineyard

TIPO DI SUOLO – TYPE OF SOIL

Argilloso, calcareo, sciolto – Clay, calcareous, loose

ALTITUDINE – ALTITUDE

380/400 m slm – 380/400 m asl

ESPOSIZIONE – VINEYARD EXPOSURE

Sud Ovest – South West

SISTEMA DI ALLEVAMENTO – GROWING PRACTICE

Guyot doppio – Double guyot

PERIODO DI VENDEMMIA – HARVEST TIME

Prima e seconda parte di Settembre – First and second 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 e cemento (9 mesi), bottiglia (12 mesi) –

Steel and cement (9 months), bottle (12 months)

ALCOOL

13 % / 13,5 % vol



VINO SLOW

TOP WINE - VINO SLOW