



CIMARELLI

Staffolo

"DUE STILLE"

Verdicchio Dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore

UVE – GRAPES

100% Verdicchio

VIGNE – VINEYARDS

Cru vigneto Coste e Follonica – Cru Coste's and Follonica's

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

Ovest – West

SISTEMA DI ALLEVAMENTO – GROWING PRACTICE

Guyot doppio – Double guyot

PERIODO DI VENDEMMIA – HARVEST TIME

Seconda parte di Settembre – 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 (12 mesi), bottiglia (12 mesi) –
Steel and cement (12 months), bottle (12 months)

ALCOOL

13,5 % / 14 % vol

