



CIMARELLI

Staffolo

“SELEZIONE CIMARELLI”

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico

UVE – GRAPES

100% Verdicchio

VIGNE – VINEYARDS

Cru vigneto Coste – Cru Coste’s vineyard

TIPO DI SUOLO – TYPE OF SOIL

Calcareo, argilloso, sciolto – Calcareous, clay, loose

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 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 (18 mesi) –
Steel and cement (9 months), bottle (18 months)

ALCOOL

13, % / 14 % vol

