

DUE STILLE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

CLASSICO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Verdicchio 100%

TIPO DI SUOLO

Terreni argillosi-calcarei, parti diverse tra Contrada Coste (terreni più sciolti e clima caldo) e Contrada Follonica (terreni più freschi e clima mitigato).

ALTITUDINE

Vigneti situati nella zona classica di Staffolo, colline alte circa 300-400 metri sul livello del mare.

VIGNETO

Due cru distinti: Contrada Coste (Cimarelli) e Contrada Follonica (Brocani), lavorati separatamente per esaltare la doppia anima del terroir.

VENDEMMIA

La raccolta avviene manualmente a piena maturazione, generalmente nella seconda metà di ottobre. Selezione accurata dei grappoli in cassette basse.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Selezione manuale e pigiatura soffice del grappolo intero, decantazione statica del mosto, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (parte del vino può fermentare anche in legno, circa il 25% per alcune annate). Il vino affina sulle fecce fini con bâtonnage regolari per 6-9 mesi, seguito da ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini che maturano in dorati. Al naso si sentono note di pesca bianca, melone invernale, mandorla bianca, fiori bianchi, anice stellato, vaniglia e sentori minerali di pietra focaia. Al palato il vino si presenta equilibrato con una fresca acidità, sapidità vibrante, morbidezza e un finale persistente con note floreali e ammandorlate.



CIMARELLI

Staffolo