



FRA' MORIALE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

CLASSICO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Verdicchio 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I terreni argillosi-calcarei della Contrada Coste insistono su colline alte circa 380-400 metri sul livello del mare e molto soleggiate. La parte di vigneto Coste utilizzata ha un'esposizione a Sud-Ovest, è allevato a doppio Guyot, e si trova nella zona classica di Staffolo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta è manuale nel mese di settembre, selezionando con cura i grappoli più maturi per garantire qualità e concentrazione. La vinificazione avviene in acciaio inox con pressatura soffice dei grappoli interi e fermentazione a temperatura controllata. Il vino matura "sur lies" in vasche di acciaio e cemento per circa nove mesi, conferendo complessità e struttura senza perdere freschezza e nitidezza varietale. Lo completa un anno di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giallo paglierino luminoso e trasparente, il vino offre un bouquet raffinato e delicato, con profumi di fiori bianchi, mela verde, agrumi freschi e sentori minerali sottili. Al naso emergono anche delicate note di mandorla amara e accenni di anice e menta. Al palato si presenta secco, equilibrato e persistenza, sostenuto da una vibrante acidità e da una piacevole sapidità che lo rendono armonico e di beva avvolgente.

ORIGINE DEL NOME

Il nome "Frà Moriale" trae origine da un famoso condottiero del XIV secolo che portò alla luce la fama del vino di Staffolo nel territorio dei Castelli di Jesi.



CIMARELLI

Staffolo