



FRA' MORIALE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

CLASSICO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Verdicchio 100%

TIPO DI SUOLO

Argilloso-calcareo, sciolto.

ALTITUDINE

Circa 380-400 metri sul livello del mare.

VIGNETO

Le uve provengono dal cru Coste, nella zona di Staffolo, con esposizione Sud-Ovest e sistema di allevamento Guyot doppio.

VENDEMMIA

Raccolta manuale nella prima metà di settembre, selezionando con cura i grappoli più maturi per garantire qualità e concentrazione.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione avviene in acciaio inox con pressatura soffice dei grappoli interi e fermentazione a temperatura controllata. Il vino matura "sur lies" (sosta sulle fecce) in acciaio e in vasche di cemento per circa nove mesi, conferendo complessità e struttura senza perdere freschezza e nitidezza varietale. Lo completa un anno di 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.