



# SELEZIONE CIMARELLI

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

### RISERVA CLASSICO

Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita

#### VITIGNO

Verdicchio 100%

#### TIPO DI SUOLO

Calcareo, argilloso e sciolto, con una componente minerale che conferisce finezza e struttura.

#### ALTITUDINE

Circa 380-400 metri sul livello del mare.

#### VIGNETO

Uve raccolte da vigneti storici della Contrada Coste a Staffolo, allevate con sistema Guyot doppio e accuratamente selezionate a mano.

#### VENDEMMIA

La vendemmia è svolta manualmente nella prima metà di settembre, con una rigorosa selezione delle uve.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione naturale in acciaio inox con pressatura soffice delle uve intere, fermentazione a temperatura controllata. Il vino riposa "sur lies" per circa 9 mesi in serbatoi di acciaio e cemento, periodo durante il quale si sviluppano complessità e cremosità. Successivamente completa l'affinamento con almeno 18 mesi in bottiglia, conferendo eleganza e un finale persistente.

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino si presenta di un brillante giallo paglierino luminoso. Al naso sprigiona profumi eleganti e raffinati con note di mela verde, agrumi freschi, mandorla e fiori bianchi, accompagnate da una caratteristica mineralità marcata e lievi nuance lievitate dovute alla lunga maturazione sui lieviti. Al palato è vibrante, pieno e armonico, con una struttura fine che equilibra morbidezza e tensione acida. Il finale è lungo e persistente, tipico di un vino di grande personalità che esprime al meglio l'autenticità del terroir dei Castelli di Jesi.



**CIMARELLI**

*Staffolo*