

CIMARELLI



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

CLASSICO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Verdicchio 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I terreni argillosi, di medio impasto insistono su colline alte circa 380-400 metri slm. Le uve provengono dai vigneti San Francesco e Coste nella zona di Staffolo. Il vigneto San Francesco ha un'esposizione a Nord Est, ed è allevato a doppio Guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia avviene nella prima metà di settembre, con una selezione manuale accurata dei grappoli. Dopo la raccolta, le uve sono pressate intere e il mosto subisce una decantazione statica, seguita da una fermentazione a temperatura controllata. Il vino affina per 8 mesi in serbatoi di acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia, conservando così freschezza e struttura.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giallo paglierino brillante con sottili riflessi dorati si distingue per un bouquet elegante e intenso, dove emergono sentori di pesca bianca, mela verde, fiori di campo e mandorla fresca, accompagnati da un delicato tocco salmastro che richiama l'origine collinare e l'esposizione particolare dei vigneti. Al naso si avvertono anche note di anice stellato, pietra focaia e una lieve cremosità dovuta alla sosta sui lieviti. Al palato è secco, armonico e teso, con una vibrante acidità e una buona sapidità che ne sostengono la persistenza. Il finale è lungo, caratterizzato da sensazioni agrumate e leggere note minerali.



CIMARELLI

Staffolo