

DUE STILLE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

CLASSICO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Verdicchio 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Vengono utilizzate uve provenienti da due terreni molto diversi ma complementari tra loro: i terreni argillosi-calcarei, sciolti e caldi della Contrada Coste, e i terreni più freschi e dal clima mitigato della Contrada Follonica. Ambedue i vigneti insistono nella zona classica di Staffolo, su colline alte circa 300-400 metri slm. Due cru distinti: Contrada Coste e Contrada Follonica, lavorati separatamente per esaltare la doppia anima del terroir.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta avviene manualmente in cassette, a piena maturazione, nella seconda metà di ottobre. La pigiatura è soffice a grappolo intero, seguita da decantazione statica del mosto, e da fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (una parte può anche fermentare in legno, circa un 25%, a seconda dell'annata). Il vino affina "sur lies" con bâtonnage regolari per 6-9 mesi, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia.

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 si presenta equilibrato con una fresca acidità, sapidità vibrante, morbidezza e un finale persistente con note floreali e ammandorlate.

ORIGINE DEL NOME

"Due Stille" significa due gocce, un riferimento all'unione amichevole e territoriale tra due produttori storici di Staffolo: Luca Cimarelli e Giuseppe Broceni, che uniscono le loro uve per creare un vino sinergico che esprime l'anima doppia del territorio.



CIMARELLI

Staffolo