

## BUCA DELLA MARCONA

### SCHEDA TECNICA

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

Zona di produzione: DOC dal 1968 - San Marcello (AN)

Uve: Verdicchio in purezza

Suolo: argilloso-calcareo – fondali marino emerso costituito da sedimentazione marina e formazioni calcaree provenienti dai vicini massicci carsici ([Monte Murano](#) e [Grotte di Frasassi](#)).

Esposizione: Ovest – Nord-Ovest, altitudine 290 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot doppio alternato

Densità di impianto: 5700 viti/ha, produzione massima 0,8 kg a vite

Agricoltura: sostenibile, applicando i principi della biodinamica e nel solco del [biologico certificato n. 73198; IT-BIO-015; S21-21/23](#). Ricorrendo all'uso dei microorganismi effettivi al fine di ridurre al minimo anche l'impiego del rame e dello zolfo.

Vendemmia: prima settimana di settembre, a mano in cassette

Vinificazione: diraspatura classica, pressatura soffice, decantazione statica del mosto e spillatura della parte nobile. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e stabilizzazione naturale con freddo invernale

Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio su fecce fini e 2 mesi in bottiglia

### SCHEDA ANALITICA

Alcol: 12,5%

Acidità totale: 5,70 g/l

Solforosa totale: 32 mg/l

Annata: 2022

### NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: colore giallo intenso e vivace

Olfatto: frutta esotica, erbaceo con note di mandarino, fieno e fiori bianchi

Gusto: grande struttura con spalla acida e sapida che lo rende molto gastronomico. Emerge la freschezza accompagnata da note minerali e di frutta matura

Degustazione: temperatura consigliata 10-12 °C

### ABBINAMENTO

Ottimo da aperitivo con formaggi freschi a media stagionatura, primi a base di pesce e frutti di mare, carni bianche

