

## CIPRIANI

### SCHEMA TECNICA

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

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 0,6 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: tardiva di 1-2 grappoli a pianta, lasciati a sovrarmaturare fino a fine ottobre, a mano in cassette

Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli interi, decantazione statica del mosto e spillatura della parte più limpida e nobile.

Fermentazione spontanea con ripetuti rimontaggi all'aria e luce e stabilizzazione naturale con freddo invernale

Affinamento: 10 mesi in vasche di acciaio su fecce fini ed 1 mese in bottiglia

### SCHEMA ANALITICA

Alcol: 12,5%

Acidità totale: 6,33 g/l

Solforosa totale: 55 mg/l

Annata: 2022

### NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: colore giallo dorato intenso e vivace

Olfatto: profumo floreale con note minerali associate a sentori di pesca, mandorla e tiglio

Gusto: note di mandarino candito e miele di castagno; la struttura dà al vino un ottimo potenziale di affinamento, che porta a note minerali di idrocarburi e pietra focaia

Degustazione: temperatura consigliata 12-14°C

### ABBINAMENTO

Consente una vasta gamma di abbinamenti. Tutti i piatti della cucina mediterranea trovano soddisfazioni dal suo accostamento. Dagli antipasti alle carni bianche, ai fritti di verdure, ottimo con il pesce, rombo al forno con patate, olive taggiasche e carciofi di Jesi.

