



Saftig, samtig, frisch & harmonisch

Sapido, vellutato, fresco & armonico

PRIMO BALLO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO

Short facts

WEINSORTE: 100% Verdicchio

WEINBERG: in Morro D'Alba

MEERESHÖHE: 180 m

ANZAHL FLASCHENABFÜLLUNG: 5.000

ERZIEHUNGSFORM: Guyot

WEINSTÖCKE PRO HEKTAR: 5.700

ERNTZEIT: Anfang September

ERNTE: Handgelesen

GÄRUNG: Bei kontrollierter

Temperatur für ca. 15 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: Nein

ERTRAG PRO HEKTAR: 90 DOZ

REIFUNG: In Stahltanks für 6 Monate

AUSBAU: In Flasche für 2 Monate

ALKOHOLGEHALT: ca. 12%-12,5% Vol.

SÄURE: 5,8 g/l

RESTZUCKER: 5,3 g/l

TIPO DI UVAGGIO: 100% Verdicchio

VIGNETI: Morro D'Alba

ALTITUDINE: 180 s.l.m.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.000

ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI AD ETTARO: N° 5.700

EPOCA DI VENDEMMIA: Inizio Settembre

VENDEMMIA: Grappoli vendemmiati

a mano in cassette

FERMENTAZIONE: A temperatura controllata
per 15 giorni circa

FERMENTAZIONE MALO-LATTICA: No

RESA PER ETTARO: 90 quintali per ettaro

MATURAZIONE: In cisterne di acciaio per sei mesi

AFFINAMENTO: In bottiglia per almeno due mesi

GRADAZIONE ALCOLICA:

Mediamente tra 12% - 12,5% Vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 g/l

ZUCCHERI: 5,3 g/l



Gelb mit grünlichen Reflexen
Giallo con evidenti riflessi verdi



Noten von Pfirsich, Apfel, Teelaub,
Ginster und Akazienblumen
Il bouquet apre con note di pesca
a polpa gialla, mela, foglia di tè,
ginestra e fiori di acacia



Der Geschmack ist breit, saftig,
frisch, harmonisch mit einer schönen
Saftigkeit und Säure, gut ausbalanciert
und anhaltend mit einem angenehmen
Abgang von tropischen Früchten
Ingresso ampio e vellutato, fresco ar-
monico e di buona sapidità, con equi-
librata persistenza acida. L'impronta
conclusiva è distinta da un dolce e
piacevole timbro di frutta tropicale



Fischsuppe, Spaghetti Vongole,
Risotto agli scampi, fritto misto,
hellem Fleisch und sehr gut zum
Aperitif

Zuppa di pesci allo scoglio, linguine
alle vongole veraci, risotto agli
scampi, fritto misto, frittate alle
verdure, petto di pollo al vapore ed è
perfetto come aperitivo

SERVIER TEMPERATUR 10 ° SERVIZIO



BORDEAUX

BODENTYPOLOGIE - MITTLERE KONSISTENZ

Ausrichtung Süd – Südwest, somit sind die Reben einer optimalen Sonneneinstrahlung ausgesetzt und ermöglichen eine optimale Photosynthese. Der Boden, mit idealer Drainage und tiefem Wasserspeicher begünstigt das vertikale Wurzelwachstum. Starke Reben sind die Folge.

35% SAND
SABBIA

35% SCHLAMM
ARGILLA

TIPOLOGIA ED ESPOSIZIONE DEL TERRENO

MEDIO IMPASTO. La sua esposizione è orientata a SUD-SUD/OVEST ciò consente di accumulare un'abbondante energia luminosa per favorire l'attività fotosintetica. Temperatura illuminazione ed esposizione sono elementi che giocano un ruolo fondamentale, componenti che influenzano in grande misura il risultato finale di un vigneto. Dotato di una buona dotazione di materia organica, è adattissimo alla coltivazione delle viti in quanto risulta molto ben drenante, di struttura profonda per favorire l'avanzare in profondità delle radici e ben dotato di ritenzione idrica, qualità molto importante nei climi mediterranei caratterizzati da una scarsa piovosità estiva.

KLIMA

Die Marken, auch „Italien in einer Region“ genannt, ist die Königin Italiens, da der Apennin auf das Meer und der Süden auf den Norden treffen. Das Klima ist subkontinental mit klaren klimatischen Veränderungen der Jahreszeiten. Heiße niederschlagsarme Sommer und kalte Winter mit regelmäßigem Niederschlag.

30% LEHM
LIMO

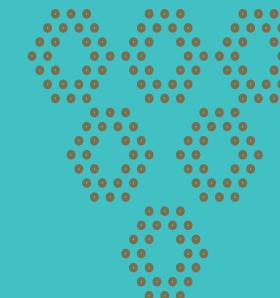
6,5 PH WERT
PH DEL TERRENO

CLIMA

Coste Colline e Montagne, la Regione Marche presenta notevoli varietà di situazioni, nella nostra area di produzione: Morro D'Alba in Provincia di Ancona, il clima è subcontinentale con rilevanti sbalzi di temperatura giornaliere e da stagione a stagione, estati calde ma in genere rinfrescate dalla brezza marina che favorisce il bilanciamento termico e inverni piuttosto freddi. Generalmente le precipitazioni non sono abbondanti ma in compenso a fronte di una piovosità non molto elevata si distribuiscono in modo abbastanza omogeneo nel corso dell'anno. In Estate è rilevante l'attività temporalesca mentre d'inverno le irruzioni artiche continentali apportano gelo e neve che possono cadere per brevi periodi anche sul litorale.

PRIMO BALLO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO



TENUTA  DI FRA'

