



Breit, saftig, harmonisch, leichte Tannine & Zitrusnote
Pienezza, sapidità e armonia, corredo tannico &
leggermente aggrumato

LORENZO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C.
CLASSICO SUPERIORE

Short facts

WEINSORTE: 100% Verdicchio dei Castelli di Jesi
WEINBERG: in Morro D'Alba
MEERESHÖHE: 180 m
ANZAHL FLASCHENABFÜLLUNG: 3.500
ERZIEHUNGSFORM: Guyot
WEINSTÖCKE PRO HEKTAR: 5.700
ERNTZEIT: Zweite Septemberhälfte
ERNTE: Handgelesen
GÄRUNG: Bei kontrollierter Temperatur für ca. 20 Tage
MALOLAKTISCHE GÄRUNG: Nein
ERTRAG PRO HEKTAR: 85 DOZ
REIFUNG: 70% inahltanks , 30% in Zementtanks für die Dauer von 8 Monaten
AUSBAU: In Flasche für 3 Monate
ALKOHOLGEHALT: ca. 12,5% - 13% Vol.
SÄURE: 6,5 g/l
RESTZUCKER: 4,5 g/l

TIPO DI UVAGGIO:
100% Verdicchio dei Castelli di Jesi
VIGNETI: Morro D'Alba
ALTITUDINE: 180 s.l.m.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.500
ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI AD ETTARO: N° 5.700
EPOCA DI VENDEMMIA:
Seconda metà di Settembre
VENDEMMIA: Grappoli vendemmiati a mano in cassetine
FERMENTAZIONE: A temperatura controllata per 20 giorni circa
FERMENTAZIONE MALO-LATTICA: No
RESA PER ETTARO: 85 quintali per ettaro
MATURAZIONE: 70% in acciaio, 30% in cemento vetrificato per otto mesi
AFFINAMENTO: In bottiglia per almeno tre mesi
GRADAZIONE ALCOLICA:
Mediamente da 12,5% a 13% Vol.
ACIDITÀ TOTALE: 6,5 g/l
ZUCCHERI: 4,5 g/l



Gelb mit Goldreflexen
Giallo luminoso con evidenti riflessi dorati



Noten von Teeblätter, Hagedorn, Geniste, Akazie und hellem Pfirsich
Foglia di tè, biancospino, ginestra, acacia e pesca bianca



Breit, saftig und harmonisch. Angenehme Säure mit leichten Tanninen, gegeben durch langandauernde Gärung und Noten von Zitrusfrüchte mit einem schönen Abgang
Il gusto avvolgente è caratterizzato da pienezza, sapidità e armonia, acidità adeguatamente fusa con il corredo tannico proveniente dalla macerazione prolungata, retronasale leggermente aggrumato di evoluzione sorprendente con il passare del tempo



Meeresküche allgemein, fritto misto, Fisch vom Grill, Vitello tonnato, hellem Fleisch generell und natürlich perfekt als Aperitif
Cucina di mare, fritto misto, pesce alla griglia, vitello tonnato, carne chiara in generale e naturalmente ideale come aperitivo

SERVIER TEMPERATUR **12°** TEMPERATURA DI SERVIZIO

GRÖßERES TULPENGLAS  BORDEAUX DI MEDIA CAPACITÀ

BODENTIPOLOGIE - 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 giornaliera 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.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE

Lorenzo

TENUTA DI FRA'

Federico
Bini