

L'esempio della massima versatilità del Verdicchio. Un metodo classico realizzato solo nelle annate in cui le condizioni climatiche lo consentono. Prodotto in solo 2.477 esemplari, con etichette numerate, questo Dosaggio Zero punta ad ampliare gli orizzonti di una varietà dalle potenzialità immense.



DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Spumante

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

VIGNETO

Vigneto **Archetti**, 1ha, piantato nel 1992. Primo vigneto aziendale con sistema di potatura guyot, che porta alla formazione di piccoli archi dati dai tralci della vite, elemento da cui prende il nome il vigneto.

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione a est. Terreni argillosi ricchi di calcare.

VITIGNO

Verdicchio 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Doppio Guyot

RESA PER ETTARO

70 q.li

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione a T° controllata, con successivo affinamento in acciaio per 8 mesi.

TIRAGGIO e SBOCCATURA

Tiraggio: luglio 2020

Sboccatura: 24 aprile 2024

46 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia prima della sboccatura

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 12,00% vol

Acidità totale: 5,90 g/l

Acidità volatile: 0,19 g/l

PH: 3,10

Estratto secco netto: 16,40 g/l

Residuo zuccherino: < 0,10 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vista: giallo paglierino luminoso. Perlage fine e intenso

Aroma: note di lievito all'inizio. Sfumature erbacee, di idrocarburo e lime lasciano poi posto a sentori di frutta matura.

Gusto: secco e fine, in bocca sensazioni vegetali si alternano a sfumature più minerali e strutturate.

Abbinamenti: Adatto come entrata, ma può accompagnare anche i crudi e antipasti di pesce.