



MR
MARASCA ROSSI

Eravamo piccoli e non riuscivamo
a pronunciarlo bene, per noi Marino
è stato sempre nonno

MINO

Verdicchio dei Castelli di Jesi CLASSICO



VITIGNO

100% Verdicchio dei Castelli di Jesi.
Uve esclusivamente biologiche.

ZONA DI PRODUZIONE

Monte Roberto, AN - ITALIA

VENDEMMIA

Le uve biologiche vengono selezionate e raccolte manualmente in piccole casse.

Durante la pressatura soffice è stata apportata un'ulteriore selezione, trattenendo esclusivamente il primo mosto ottenuto dalle vinacce.

Fermentazione a temperatura controllata di 16°, che permette una maggiore conservazione dei profumi e degli aromi del vino.

In questo modo siamo anche in grado di operare una sedimentazione statica a freddo che ci permette di eliminare le parti più pesanti e le impurità presenti nel mosto.

Attraverso l'azione di raffreddamento del mosto, infatti, le impurità precipitano sul fondo della botte.

Segue poi la spillatura del limpido attraverso la quale separiamo il mosto pulito dalle parti pesanti che si sono adagate sul fondo.

Agendo in questo modo siamo in grado di evitare l'aggiunta di prodotti di origine chimica.

AFFINAMENTO

Sei mesi in botti di cemento vetrificato.

Verdicchio dei Castelli di Jesi CLASSICO



TAPPO

Nomacorc Green Line Reserva

Reserva, chiusura innovativa d'eccellenza e punto di forza di Nomacorc Green Line, permette l'affinamento di vini di pregio e offre caratteristiche visive e sensoriali equivalenti al sughero naturale di alta qualità. Grazie alla tecnologia PlantCorc basata su materie prime vegetali, rinnovabili e sostenibili derivate dalla canna da zucchero e alla capacità di stampa in alta risoluzione, Reserva assicura prestazioni, design e sostenibilità ottimali per i vini di pregio con altissimo livello qualitativo destinati a lunghi periodi di invecchiamento. Questo prodotto rivoluzionario è, al contempo, una chiusura che azzerava l'impronta di carbonio.

TITOLO ALCOLOMETRICO 13% vol.

ANNATA 2019

VOLUME

2000 esemplari numerati

DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino e cristallino per la sua freschezza. All'olfatto intenso e persistente, floreale all'inizio passando poi per frutta fresca e un finale di mandorla amara. In bocca risulta fresco, minerale e sapido.

ABBINAMENTO

Tutti i piatti senza pomodoro, carni bianche e uova con erbe aromatiche. Per la sua struttura può inoltre essere servito con tutti i piatti importanti, grassi, untuosi e saporiti.