



VICARI
Tradizione di Famiglia



L'Insolito Del Pozzo Buono

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vino D.O.C. bianco Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore White DOC wine

L'INSOLITO DEL POZZO BUONO

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vino D.O.C. bianco *Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore White DOC wine*

Con "L'insolito del Pozzo Buono" abbiamo voluto esaltare le eccezionali caratteristiche sensoriali ed organolettiche del nostro vitigno autoctono: il Verdicchio dei Castelli di Jesi.

La particolare aromaticità che lo contraddistingue è frutto di un'estrema attenzione in ogni passaggio della filiera: basse rese per ceppo, raccolta esclusivamente in cassette, varie tecniche di lavorazione utilizzate in cantina.

Si possono apprezzare aromi che vanno dagli agrumi, pesca, alla frutta tropicale che ritroviamo poi anche al palato, fresco, sapido con una lunga persistenza gustativa.

Si accompagna con stoccafisso, crostacei, formaggi, anche stagionati, e carni bianche.

Si consiglia di servire ad una temperatura di 12-14° C.

We tried with this wine, "L'insolito del Pozzo Buono", to exalt the exceptional sensorial and organoleptic peculiarities of our autochthonous grape variety: Verdicchio dei Castelli di Jesi.

The particular aroma of this wine is due to an extreme attention during each stage of wine making process: small yield, hand harvest in crates, different processing technique .

Intense on the nose with hints of peach, citrus and tropical fruits, that remain strong on the palate, fresh, sapid with a persistent taste.

Amazing with stockfish, shellfish, cheeses, especially mature ones, and light meats.

Serve at a temperature of 12-14° C.

SCHEDA TECNICA. TECHNICAL CHARACTERISTICS.

Caratteristiche di Produzione. *Production Specifications.*

VITIGNO DI ORIGINE VARIETIES: Verdicchio 100%.

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA: Territorio di Morro d'Alba. *Territory of Morro d'Alba (Ancona-Marche).*

TERRENO SOIL: sabbioso e argilloso. *Clay and sandy.*

ALTITUDINE ALTITUDE: 180 m. s. l. m.

ESPOSIZIONE EXPOSURE: Sud. *South.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM: Gujo.

SESTO DI IMPIANTO VINE SPACING: 300x100

EPOCA VENDEMMIALE HARVEST: Fine settembre/ottobre. *Late September/October.*

SISTEMA DI RACCOLTA: Esclusivamente a mano in cassette. *Hand harvest in crates.*

VINIFICAZIONE VINIFICATION: pressatura soffice del grappolo in assenza di ossigeno con successivo illimpidimento del mosto a basse temperature. Spillatura del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata. *Soft grapes press without oxygen contact, must off the skins at low temperature. Temperature controlled fermentation.*

MATURAZIONE AGEING: In acciaio. *In steel vats.*

RESA GRAPE YIELD: 60-70 Q di uva ad ha.

Caratteristiche Organolettiche. *Organoleptic Characteristics.*

COLORE COLOUR: Giallo paglierino con riflessi verdognoli. *Straw yellow with green reflections.*

PROFUMO BOUQUET: Elegante, di agrumi, frutti tropicali e fiori di campo. *Elegant with citrus and tropical fruits, field flowers hints.*

SAPORE TASTE: Secco, morbido, di gran corpo con un ottimo equilibrio gustativo, con retrogusto gradevolmente amarognolo. *Soft, full body with a good balance and a slightly bitter aftertaste.*

VALORI ENOCHIMICI TECHNICAL DETAILS:

Grado alcolico *Alcohol* = 14.5 % vol. / Acidità totale *Total acidity* = 6.5 g/l / Ph = 3.20

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE: 12°-14° C circa *approx.*

ABBINAMENTI SERVE WITH: Stoccafisso, crostacei, formaggi, anche stagionati, e carni bianche. *Stockfish, shellfish, cheeses, especially mature ones, and light meats.*



Azienda Agricola Vicari

Morro d'Alba (AN) - Italy - Tel./Fax 0731.63164 - Nazzareno cell. 339.2996420 - Vico cell. 338.6205245

info@vicarivini.it - www.vicarivini.it