



SOCCI

Azienda Vitivinicola

Piccola realtà nel cuore delle Marche a Castelplanio. Un unico Vitigno: il Verdicchio dei Castelli di Jesi. Un Vigneto di quarant'anni adagiato sulla collina di Monte Deserto, a 350 metri sul livello del mare. La volontà di una famiglia di portare avanti la tradizione che si lega inevitabilmente all'innovazione. Il tutto guidato dalla passione per il mondo del vino e ciò che lo circonda.



ARTIGIANI DEL VINO

Tutti i lavori di Vigna e Cantina sono svolti direttamente dalla Famiglia.

I VINI DELLA CANTINA

Martina

Deserto

Marika

Bianca

PeterLuis *Metodo Classico*

OUSIA *Metodo Classico*



UVE RACCOLTE A MANO
INTEGRALMENTE PRODOTTO
ED IMBOTTIGLIATO
DAL VITICOLTORE



SOCCI

www.verdicchio.it

#VerdicchioPerdavvero #montedeserto

Ousia

SPUMANTE MILLESIMATO
METODO CLASSICO

“Ousia è stato il primo metodo classico in produzione nella nostra cantina. Ed è una dedica del produttore a sua moglie. La passione di una vita iniziata da solo e proseguita insieme, l'ha voluta racchiudere in uno SGUARDO, quello di una vecchia fotografia degli anni '70, diventata poi la nostra etichetta più preziosa.”

Denominazione: METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ MILLESIMATO
Enologo: PAOLUCCI SERGIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo Paglierino con eleganti riflessi dorati, spuma bianca e cremosa con perlage persistente a grana fine.

Profumo: Sentori di lieviti e note varietali nette, riconducibili al vitigno, di particolare finezza.

Gusto: Secco di grande complessità e pieno equilibrio, avvolgente con scia sapida trabordante a chiudere. Lascia un palato piacevolmente pulito.

Gradazione: 12% Vol.

TERRITORIO

Zona di produzione: Vigneti Aziendali di Castelplanio

Superficie vitata: 3 ettari

Anno di impianto vigneti: 1973

CLONE R2 PORTAINNESTO (KOBBER) K5BB
RIMPIANTI CLONE VCR107 PORTAINNESTO (PAULSEN) P1103

Esposizione: Sud - Sud/Ovest

RIVA SINISTRA DELL'ESINO

Altitudine s.l.m.: 350 mt

Terreno: Argilloso/Calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: fine Agosto

Tecnica di vendemmia: Manuale in cassette

Resa per ettaro: 90 quintali

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vendemmia: 2016

Pigiatura: Soffice

Contenitori: Acciaio/Vetroresina

Temperatura di fermentazione: Controllata 17°

Durata di fermentazione: 20 giorni

Produzione: Bottiglie da 0,75 lt

Affinamento in bottiglia: Corico 36 mesi

Sboccatura: Manuale

Produzione: 680 bottiglie

