



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

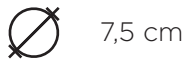
Deserto

MARIKA

Bianca

PeterLuis *Metodo Classico*

Ousia *Metodo Classico*



**UVE RACCOLTE A MANO
INTEGRALMENTE PRODOTTO
ED IMBOTTIGLIATO
DAL VITICOLTORE**



Marika®

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

Denominazione: VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE
Enologo: PAOLUCCI SERGIO

Annata: 2019	Zuccheri Res.: 3,6 g/l
Gradazione: 14.00°	Acidità Totale: 6,62 g/l
Vigneto: Monte Deserto	pH. 3,22
Varietà: 100% Verdicchio	Estratto Secco 25,8 g/l

Temperatura di servizio 10-12°
Ad una temperatura
leggermente più alta,
il Vino potrà regalarvi
delle note inaspettate

Tappo tecnico
Nomacorc Select Green 300
100% RECYCLABLE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo Paglierino carico

Profumo: fruttati intensi, leggera nota agrumata

Gusto: la caratteristica principale al palato è la morbidezza, accompagnata da un retrogusto che volge verso una sensazione di agrume, Vino complesso e pieno di ottima struttura e acidità.

TERRITORIO

Zona di produzione: Vigneti Aziendali di Castelplanio

Superficie vitata: 3 ettari

Anno di impianto vigneti: 1973

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

Esposizione: Sud - Sud/Ovest

RIVA SINISTRA DELL'ESINO

Altitudine s.l.m.: 350 mt

Terreno: Argilloso/Calcereo

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: fine Agosto

Tecnica di vendemmia: Manuale in cassette 24 kg

Resa per ettaro: 70 quintali

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Verdicchio ottenuto con crioestrazione.

Una volta raccolte, le uve vengono congelate ad una temperatura di meno 12 gradi e successivamente pressate. Tecnica che consente di ottenere un mosto concentrato che porterà ad un Vino ricco di struttura e con un bouquet più ampio e inaspettato.

Contenitori: Acciaio

Temperatura di fermentazione: controllata 17°

Durata di fermentazione: lunga e lenta fermentazione, il Vino riposa per oltre 10 mesi sulle fecce nobili

Imbottigliamento: Luglio

Produzione: 3000 bottiglie da 0,75 lt

Vino prodotto solo nelle migliori annate



www.verdicchio.it

#VerdicchioPerdavvero #montedeserto