



**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**



32 cm



8 cm



1,6 kg



18 cm  
32 cm  
24 cm



UVE RACCOLTE A MANO  
INTEGRALMENTE PRODOTTO  
ED IMBOTTIGLIATO  
DAL VITICOLTORE



**SOCCI**

# PeterLuis

**METODO CLASSICO BRUT**

*Denominazione:* METODO CLASSICO BRUT  
VINO SPUMANTE DI QUALITA' MILLESIMATO  
*Enologo:* PAOLUCCI SERGIO  
*Varietà:* 100% VERDICCHIO

#### 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, pieno e di grande equilibrio, avvolgente con scia sapida, tipica del vitigno, 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 (KOBER) 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:** 2018

**Pigiatura:** Soffice

**Contenitori:** Acciaio/Vetroresina

**Temperatura di fermentazione:** Controllata 17°

**Durata di fermentazione:** 20 giorni

**Produzione:** Bottiglie da 0,75 lt

**Affinamento in bottiglia:** In punta a partire dai 18 mesi

**Sboccatura:** potrebbero essere presenti alcuni residui di lieviti

**Produzione:** 1500 bottiglie



[www.verdicchio.it](http://www.verdicchio.it)

#VerdicchioPerdavvero #montedeserto