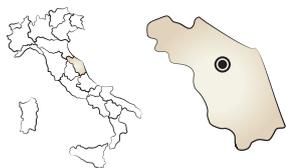




**SOCCI**

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*

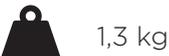
Ousia *Metodo Classico*



30 cm



8,5 cm



1,3 kg



18 cm  
32 cm  
24 cm



9 kg

UVE RACCOLTE A MANO  
INTEGRALMENTE PRODOTTO  
ED IMBOTTIGLIATO  
DAL VITICOLTORE



**SOCCI**

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

#VerdicchioPerdavvero #montedeserto

# BIANCA

#### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE

“La Tradizione resiste, la Tecnologia insiste. Insieme si esaltano, fino a raggiungere un perfetto equilibrio. Da questo nostro pensiero, nasce l'idea di utilizzare le uve Verdicchio, lavorate e raccolte secondo tradizione, per poi vinificarle utilizzando ciò che la tecnologia mette a nostra disposizione. BIANCA, il primo Verdicchio vinificato utilizzando VINOXYGEN, sistema brevettato per vinificare senza travasi, tutte le fasi di pulizia della massa avvengono al suo interno, il Vino uscirà da Vinoxxygen solo per entrare in bottiglia. Un Verdicchio con un bassissimo livello di solfiti aggiunti, potente, di estremo corpo e con una struttura aromatica importante, UN'ALTRA STORIA DA RACCONTARE TRAMITE UN CALICE DI VINO.”

Annata: 2018	Zuccheri Res.: 1,3 g/l
Gradazione: 15,00°	Acidità Totale: 5,22 g/l
Vigneto: Monte Deserto	pH. 3,20
Varietà: 100% Verdicchio	Estratto Secco 21,1 g/l

Temperatura di servizio 8-10°  
*Ad una temperatura leggermente più alta,  
il vino potrà regalarvi delle note inaspettate*

*Tappo tecnico  
Nomacorc Select  
Green 300*

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** intenso e carico richiama il colore del sole

**Profumo:** colpiscono le dolcezze, esordio di caramella Mou e miele per poi virare verso un succo di pesca poi ancora sentori di speziato. Non mancano mai le note verdi del verdicchio, si fanno solo attendere sul finale.

**Gusto:** sorso grintoso e sapido di forte struttura, adeguata per riuscire a gestire bene i suoi 15 gradi di alcool

#### 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/Calcereo

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** fine Settembre

**Tecnica di vendemmia:** Manuale in cassette

**Resa per ettaro:** 90 q

#### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Per la produzione del Bianca la raccolta avviene a seguito di un alleggerimento del vigneto, così da permettere una concentrazione di corpo struttura e grado alcolico.

**Produzione:** 3000 bottiglie da 0,75 lt

**Contenitore:** Vinoxxygen acciaio / [www.vinoxxygen.it](http://www.vinoxxygen.it)

**Temperatura di fermentazione:** controllata 17 gradi

**Durata di fermentazione:** lunga e lenta fermentazione; il vino resta a contatto con le frecce nobili per 10 mesi con frequenti batonnage

**Imbottigliamento:** Luglio

**Produzione:** 3000 bottiglie da 0,75 lt

