



CANTINA SASSODIVINO

HORO



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC
CLASSICO
VINO BIOLOGICO



È il nome del nostro primo vino e vuole interpretare il sole nascente che illumina, fin dalle prime ore dell'alba, il vigneto che ne dà origine.

PRIMA ANNATA: 2020

ZONA DI PRODUZIONE: Sasso di Serra San Quirico (AN)

TERRENO: sabbioso

ESPOSIZIONE: est

ALTITUDINE: 310 m s.l.m.

SUPERFICE VITATA: 1 ettaro

VITIGNO: Verdicchio dei Castelli di Jesi

RESA PER ETTARO: 70 quintali

BOTTIGLIE PRODOTTE : 4000

VENDEMMIA: solo alle prime ore dell'alba, per sfruttare le basse temperature, eseguita manualmente in cassette

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, decantazione naturale a freddo del mosto fiore, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e a seguire, un affinamento su fecce nobili per circa 4/5 mesi

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: si esprime con eleganti note floreali di tiglio, gelsomino, acacia, erbe aromatiche, anice e finocchio selvatico

GUSTO: pieno e equilibrato nella sua vivace mineralità

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°/16°

ABBINAMENTO: piatti di pesce, carni bianche, salumi pregiati

Is the name of our first wine and wants to interpret the rising sun that illuminates, from the first hours of dawn, the vineyard that gives it origin.

FIRST VINTAGE: 2020 / **PRODUCTION AREA:** Sasso di Serra San Quirico / **SOIL:** sandy / **EXPOSURE:** east / **ALTITUDE:** 310 m a.s.l. / **VINEYARD SURFACE:** 1 hectare / **VARIETY:** Verdicchio dei Castelli di Jesi / **YIELD PER HECTARE:** 70 quintals / **BOTTLES PRODUCED:** 4000 / **HARVEST:** only in the early hours of dawn, to take advantage of the low temperatures, done manually in crates / **VINIFICATION:** soft pressing, natural cold decantation of the flower must, fermentation in steel at controlled temperature and following, an aging on noble lees for about 4/5 months / **COLOUR:** straw yellow with greenish reflections / **BOUQUET:** it is expressed with elegant floral notes of linden, jasmine, acacia, aromatic herbs, anise and wild fennel / **TASTE:** full and balanced in its lively minerality / **SERVING TEMPERATURE:** 14°/16° / **ACCOMPANIES:** fish dishes, white meats, fine cured meats



CANTINA SASSODIVINO

HORO



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC
CLASSICO
VINO BIOLOGICO

