



CANTINA SASSODIVINO

HATHOR



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC
CLASSICO SUPERIORE
VINO BIOLOGICO



Il nome Hathor, dedicato al nostro Verdicchio Superiore, esprime la gioia e la piacevolezza di una vendemmia impegnativa ed estremamente curata nella scelta delle uve idonee a questo vino, abbinato ad allegri momenti di condivisione, nella più autentica e orgogliosa identità della cultura contadina.

PRIMA ANNATA: 2021

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

TERRENO: sabbioso

ESPOSIZIONE: sud-est

ALTITUDINE: 310 m s.l.m.

SUPERFICIE VITATA: 1 ettaro

VITIGNO: Verdicchio dei Castelli di Jesi

RESA PER ETTARO: 50 quintali

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2000

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

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, decantazione naturale a freddo del mosto fiore, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, a seguire un affinamento su fecce nobili per circa 7/8 mesi e un'ulteriore maturazione qualitativa in bottiglia per altri 5 mesi

COLORE: giallo paglierino con riflessi oro

PROFUMO: prevale frutta a pasta gialla, pesca, mela, sfumature agrumate e una caratterizzante mandorla

GUSTO: ampio, armonico, piacevole, con un finale di grande sapidità

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°/18°

ABBINAMENTO: arrostiti di carni bianche, formaggi stagionati

The name Hathor, dedicated to our Verdicchio Superiore, expresses the joy and pleasantness of a demanding and extremely careful harvest in the choice of grapes suitable for this wine, combined with cheerful moments of sharing, in the most authentic and proud identity of peasant culture

FIRST VINTAGE: 2021 / **PRODUCTION AREA:** Sasso di Serra San Quirico / **SOIL:** sandy / **EXPOSURE:** southeast / **ALTITUDE:** 310 m a.s.l. / **VINEYARD AREA:** 1 hectare / **GRAPE VARIETY:** Verdicchio dei Castelli di Jesi / **YIELD PER HECTARE:** 50 quintals / **BOTTLES PRODUCED:** 2000 / **HARVEST:** only in the early hours of dawn, to take advantage of the low temperatures and done manually in crates / **VINIFICATION:** soft pressing, natural cold decantation of the flower must, fermentation in steel at controlled temperature, followed by refinement on noble lees for about 7/8 months and further qualitative maturation in the bottle for another 5 months / **COLOUR:** straw yellow with gold reflections / **BOUQUET:** yellow pulp fruit, peach, apple, citrus nuances and a characterizing almond prevail / **TASTE:** ample, harmonious, pleasant, with a highly sapid finish / **SERVING TEMPERATURE:** 16°/18° / **ACCOMPANIES:** roasted white meats, aged cheeses



CANTINA SASSODIVINO

HATHOR



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC
CLASSICO SUPERIORE
VINO BIOLOGICO

