



CESARONI

CESARONI®



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
Denominazione di Origine Controllata

Classico

B83264

Codice EAN: 802886683264

“VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI” DOC* CLASSIC WINE CESARONI

Wine region:

Marches, Ancona Province

Vineyard location:

Inside the classic production zone of Verdicchio wine in the village of Poggio San Marcello – Gioncare land

Tendril:

90% Verdicchio and 10% other grape varieties (Chardonnay, Trebbiano and Malvasia)

Terrain area:

30 He

Cultivation system:

Simple Cortina

Plant density:

3333 stumps / 1 He., with a load of 18-22 buds per plant.

Return on 1 hectare:

140 T. of wine grape

Age of the Vineyard:

5 years

Soil:

Prevailing of miocene and pliocene clays mixed with sand tending to be calcareouse.

Exposure and elevation:

North East - North West; at over 400-420 m. above sea level

Alcohol content:

13,0 % vol.

Vinification (winemaking):

Soft pressing and lowering of temperature, followed by settling of musts. Fermentation at a controlled temperature with selected yeasts followed by aging on the lees. The wine refines for two months in the cellar, is carefully filtered and transferred to storage tanks. Bottling is done making sure (by using inert gases) that air never comes into contact with the wine.

Wine-tasting notes:

Intense straw yellow in colour, with greenish hues; fresh aromas, fragrances of ripe fruit and wild flowers with a perceptible scent of bitter almonds. The soft and harmonious taste offers delicate fruity emanations, expressing a bitter aftertaste by degrees. Serve at 11°/12° C.

Conservation:

Wine with a good body, to be tasted young. It gives its best if consumed within its first year of life.

Coupling wine and food:

The wine's young and fragrant structure suggests pairing it with fish dishes, from either traditional or modern cuisine. It pairs excellently with first courses containing white fish sauces (risotto and spaghetti with clams) or those based on vegetables. It is unsurpassed together with sardines, anchovies and mackerel. It goes very well indeed with the white meat of small farm animals.

Bottle:

Anfora Avir

Closure:

Silicone cap

Cardboard box capacity:

6 bottles

Carrying capacity:

24 boxes with 6 bottles for each layer, max. 5 layers

Box size:

15.5 cm. (w) x 23 cm. (d.) x 31 cm. (h.)

Pallet:

w. 79 cm. x 117 cm. x h. 168 cm.

Weights:

1 bottle 1,16 kg. - 1 box 7,20 kg. - 1 pallet 894 kg.



UNI ISO 9001:2008 - Quality system management for the wine production and bottling

* DOC is the Official Italian wine denomination, assigned and regulated by Italian law.

B83264

Codice EAN: 802886683264

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO CESARONI

Regione viticola:

Marche, Provincia di Ancona.

Ubicazione dei vigneti:

nell'area Classica di produzione del Verdicchio nel Comune di Poggio San Marcello contrada Gioncare

Vitigno:

90% Verdicchio e 10% di altre uve (Chardonnay, Trebbiano e Malvasia)

Superficie:

30 Ha.

Sistema di coltivazione:

Cortina semplice.

Densità d'impianto:

3333 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme a pianta.

Rese per ettaro:

130 q.li di uva.

Età del Vigneto:

5 anni.

Suolo:

Prevalenza di argille mioceniche e plioceniche miste a sabbia con tendenza al calcareo.

Esposizione ed altitudine:

Nord Est - Nord Ovest a 400-420 mt. s.l.m.

Tenore alcolico:

13,0 % vol.

Vinificazione:

Pressatura soffice e abbattimento della temperatura, successiva decantazione statica dei mosti. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati con successiva permanenza sulle fecce. Il vino affina per due mesi in cantina, viene filtrato accuratamente e trasferito in vasche di stoccaggio. L'imbottigliamento viene effettuata controllando (con l'utilizzo di gas inerti) che l'aria non venga mai a contatto con il vino.

Note di degustazione:

Limpidezza brillante, colore paglierino tenue; all'olfatto ha un odore fresco, fragranze di frutta matura e fiori di campo con percettibile sentore di mandorle amare. Il gusto morbido e armonico ripropone delicate emanazioni fruttate, esprime un retrogusto gradualmente amarognolo. Va servito a 11°/12° C.

Conservazione:

Vino di buona struttura da degustare giovane che dà il meglio se consumato entro l'annata di produzione.

Abbinamenti:

La sua giovane e fragrante struttura suggerisce di concederlo a piatti della marineria, sia tradizionali che della moderna cucina. Ottimo in abbinamento con primi piatti in salse bianche di pesce (risotti e spaghetti alle vongole) e con base di ortaggi. Non ha rivali sul pesce azzurro. Si sposa molto bene con carni bianche di bassa corte.

Bottiglia:

Bordolese standard

Tappo:

Silicone

Contenenza cartone:

6 bottiglie

Capacità:

24 cartoni da 6 bottiglie per piano, massimo 5 piani

Dimensione cartone:

cm. 15.5 x 23 x h 31

Pallet:

cm. 79 x 117 x h 168

Pesi:

Bottiglia kg 1.16, cartone kg 7,20, pallet kg 894.



UNI EN ISO 9001:2008

UNI ISO 9001:2008 - Azienda con sistema di gestione per la qualità certificata