



CESARONI®





## VINO VERDICCHIO Dop CLASSICO DEI CASTELLI DI JESI "ZAFFA" ANFORA

**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:** 140 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:** 12 % 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'imbottigliatura viene effettuata controllando (con l'utilizzo di gas inerti) che l'aria non venga mai a contatto con il vino.

### **Note di degustazione:**

Giallo paglierino carico con riflessi verdi, volge al dorato con la maturazione; all'olfatto ha fragranze di frutta

matura e fiori di campo con percettibile sentore di mandorle amare. Il gusto morbido e armonico ripropone

delicate emanazioni fruttate. Va servito a 11°/12° C.

### **Conservazione:**

L'Anfora è un 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.

### **Bottiglia:**

Anfora Avir