



**LA MARCA  
DI SAN MICHELE**

Società Agricola  
La Marca di San Michele srl  
via Torre 13 - 60034  
Cupramontana (An) Italy

mobile  
+(39) 329.7106557  
phone | fax  
+(39) 0731.781183

mail  
info@lamarcadisanmichele.com  
web  
www.lamarcadisanmichele.com

## CAPOVOLTO 2015

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

estensione dei vigneti: 1,20 ha (vigneto piccolo) + 1,60 ha (vigneto della quercia)  
anno di impianto: 2005

Il nome del vino è stato preso dal metodo di allevamento della vite “ a capovolto” usato molto dai vignaioli della generazione dei nostri nonni in tempi di povertà e scarsità quando alla pianta della vite era richiesta la maggior produzione di uva possibile. Il tralcio (Capo) veniva curvato ad arco (Volto), per avere più superficie, più gemme e quindi più uva. L'utilizzo di questo nome è un filo rosso che continua ad unirci a quella generazione.

### IN VIGNA

Coltiviamo in modo naturale solo uve verdicchio di nostra proprietà su un suolo calcareo argilloso in collina a 350/400 mt sul livello del mare in contrada San Michele. I vigneti di verdicchio sono classificati nella tipologia DOC, Classico Superiore.

La potatura a guyot, così come la stralciatura, la legatura, la scacchiatura, la sfemminellatura e la cimatura sono fatte manualmente. Come concime utilizziamo solamente un sovescio di favino e per i trattamenti contro oidio e peronospera zolfo puro (da miniera e non derivato del petrolio) e rame (non di sintesi) in dosi minime.

La poltiglia bordolese a fine stagione.

Non usiamo antibotritici e la lavorazione meccanica sottofila sostituisce i disseccanti.

La raccolta delle uve è fatta rigorosamente a mano e in cassette con una resa media del vigneto di 70 ql/ha.

### IN CANTINA

Classica vinificazione in bianco per le uve di verdicchio, senza macerazione sulle bucce.

Le uve vengono caricate direttamente in pressa e il mosto sfecciato dopo 12 ore in serbatoi di acciaio.

Prendiamo esclusivamente il mosto fiore, da una prima spremitura a caduta.

Il vino sosta sulle proprie fecce fini per un minimo di 6 mesi.

La chiarifica avviene principalmente per decantazione naturale o quando necessario con l'aiuto di minime dosi di bentonite (argilla naturale).

Il vino viene leggermente filtrato prima di essere imbottigliato con una resa uve/vino del 50% circa.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Titolo alcolometrico: 14% vol

Acidità Totale: 6,18 g/l

PH: 3,14

Estratto secco totale: 21,4 g/l

Solforosa totale: 58 mg/l

### ANNATA

L'annata 2015 è stata calda in primavera, estate e in vendemmia con poche piogge nei periodi giusti.

Per le **17.400 bottiglie** di quest'annata abbiamo continuato a scegliere una bottiglia più leggera sotto i 400 gr di peso, per contribuire nel nostro piccolo alla riduzione delle emissioni di CO2.