



**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

## PASSOLENTO 2014 (Ex Il Pigro)

### CASTELLI DI JESI, VERDICCHIO RISERVA, DOCG CLASSICO

estensione del vigneto: 1,90 ha (vigneto grande)

anno di impianto: 2001

Il nome di questo vino è stato scelto per le sue caratteristiche evolutive. E' un vino che matura in botte grande di legno (come fosse un grande rosso) con i suoi tempi lunghi e senza alcun tipo di controllo se non quello gustativo. Evolve molto bene nel tempo, negli anni, con calma, con un suo "passo lento" che poco ha a che vedere con i vignaioli di queste terre sempre indaffarati e solitamente poco pazienti.

### 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 DOCG, Classico .

La potatura a guyot, così come la stralciatura, la scacchiatura e la sfemminellatura 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 antibiotici 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 portato in fermentazione in botti di legno. Prendiamo esclusivamente il mosto fiore, da una prima spremitura a caduta.

Il vino sosta sulle proprie fecce fini per un minimo di 9 mesi e poi affinato in bottiglia per altri 9 mesi.

La chiarifica avviene per decantazione naturale, la stabilizzazione grazie al tempo.

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

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Titolo alcolometrico: 13% vol

Solforosa totale: 44 mg/l

Acidità Totale: 6,06 g/l

Acidità Volatile: 0,34 g/l

PH: 3,1

Estratto secco totale: 20,9 g/l

### ANNATA

L'annata 2014 è stata molto piovosa in primavera ed estate con piogge abbondanti e poco sole.

Per le **4.200 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.