

# CAPOVOLTO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI  
DOC - CLASSICO SUPERIORE



LA MARCA  
DI SAN MICHELE



LA MARCA  
DI SAN MICHELE



La tecnica di allevamento delle viti a capovolto era un metodo di coltivazione usato nella nostra zona dai vignaioli della generazione dei nostri nonni!

Il tralcio portante della vite (capo) veniva incurvato (volto) a formare un semicerchio per raccogliere la maggior quantità di uva nel minor spazio possibile. Tempi di scarsità in cui i vignaioli ricercavano la quantità spesso a discapito della qualità delle uve.

Un manifesto sensoriale della nostra filosofia di giovani vignaioli: eliminazione dei diserbanti dal terreno, basse rese per ettaro, rispetto della terra e di chi la lavora ... il primo manifesto da degustare!

*Capovolto (single arched-cane) is a very old training system that is still widely used by the old vine growers in our region.*

*According to this technique the main vine branch (in Italian capo) was curved (in Italian volto) to form an arch in order to obtain the maximum yield in the minimum space available. These were difficult times when the vine growers aim was to obtain the maximum yield without much consideration for the quality of the wines.*

*The sensory manifesto of our philosophy of young vine growers:  
Elimination of all the pesticides from the soil; low yield per hectare; respect for the soil and those who till the land...  
The first manifesto to be tasted!*

# CAPOVOLTO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI  
DOC - CLASSICO SUPERIORE

## SCHEDA TECNICA

Numero di bottiglie prodotte:  
10.000

Gradazione alcolica:  
13,5°

Caratteristiche:  
vino da terroir (colore paglierino, profumo delicato, sapore asciutto e armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo)

Zona vitivinicola e microzona:  
Comune di Cupramontana, contrada di San Michele

Estensione vigneto:  
1,90 ha

Suolo:  
argilloso e calcareo

Esposizione:  
est-ovest

Altitudine:  
350 metri s.l.m.

Anno di impianto del vigneto:  
2001

Cultivar:  
Verdicchio dei Castelli di Jesi

## DESCRIPTION

Number of bottles produced:  
10.000

Alcohol Volume:  
13.5°

Characteristics:  
This wine reflects the terroir. Bright straw appearance, delicate citrus bouquet, dry and well balanced on the palate with a slightly acidic finish.

Wine area and microarea:  
Cupramontana, contrada di San Michele

Vineyard size:  
1.90 ha

Soil:  
Clay and Limestone

Position:  
East-West

Altitude:  
350 MASL

Year of Planting:  
2001

Forma di allevamento:  
guyot

Numero di gemme per pianta:  
8

Produzione per ettaro:  
70 ql circa

Trattamenti in vigna:  
inerbimento in totale assenza di diserbanti e antibiottrici

Modalità di vendemmia:  
manuale

Modalità di pressatura:  
con uve intere

Lieviti:  
naturali no OGM

Alloggiamento del pigiato:  
acciaio

Tempo e modalità di affinamento:  
affinamento su fecce nobili per 8 mesi e in bottiglia per 6 mesi.

Cultivar:  
Verdicchio dei Castelli di Jesi

Training system:  
Guyot

Bud Load per plant:  
8

Yield per hectare:  
7,000 Kg ca.

Vineyard Management:  
Grassing. No herbicides or antibiotic chemicals.

Method of Harvest:  
Manual

Method of Pressing:  
Whole-bunch

Yeasts:  
Natural, non GMO's

Storage:  
Stainless Steel

Time and manner of ageing:  
ageing on lees for 8 months and in bottle for 6 months.