

IL PIGRO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC - CLASSICO RISERVA 2008



LA MARCA
DI SAN MICHELE



LA MARCA
DI SAN MICHELE



Inevitabile la volontà di gemellare al legno un vigneto storico in un territorio da sempre candidato a rappresentare un vitigno di grande carisma qualitativo come il Verdicchio in contrada San Michele.

Legno grande come nobile strumento, veicolo discreto silenziosamente autorevole che gioca nel vino con un continuo passaggio di testimone fra aromi resinati di un delicato rosmarino, sfumature di vaniglia e nocciola frutto di un'oculata gestione di fecce nobili.

Palato importante, autorevole, levigato che si espande con determinazione ed eleganza per proseguire nel retrogusto con la dolcezza di legni nobili e la ricchezza di un vigneto che rappresenta la storia di uomini territorio e passione.

We couldn't resist the temptation of combining wood with this ancient vineyard grown in the Contrada di San Michele, undisputed homeland of the best Verdicchio vine. The big wooden barrels are used as a noble instrument that discreetly interacts with the wine in a continuous exchange between resinated aromas of delicate rosemary, nuances of vanilla and hazelnut, fine result of an attentive and wise care of the lees. An important and smooth palate that opens up with both determination and elegance, and a sweet finishing aftertaste typical of noble woods and the richness of a vineyard that represents its terroir, men's history and passion.

IL PIGRO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC - CLASSICO RISERVA 2008

SCHEDA TECNICA

VIGNETO

Zona vitivinicola:
Comune di Cupramontana (Ancona), contrada di San Michele

Vitigno autoctono:
Verdicchio dei Castelli di Jesi (solo uve di proprietà)

Estensione del vigneto:
1,10 ha in conversione al biologico

Suolo:
argilloso e calcareo

Anno di impianto:
1966

Forma di allevamento:
guyot

Densità media ceppi per ettaro:
3000 circa

Produzione media per ettaro:
50 ql circa

Modalità di vendemmia:
raccolta manuale

VINIFICAZIONE

Il Pigro è un vino bianco fermo, proveniente esclusivamente da uve Verdicchio.

Le uve vengono pressate intere e poi alloggiare inizialmente in acciaio dove inizia la fermentazione a temperatura controllata. A metà fermentazione viene portato in botti di legno di rovere da 10 hl dove continua il processo di fermentazione e dove maturerà per 9 mesi sulle proprie fecce fini, "disturbato" da occasionali batonnage.

Successivamente viene affinato 9 mesi in bottiglia. Viene messo in vendita 20 mesi dopo la vendemmia, il 1 giugno.

Gradazione alcolica:
14°

Bottiglie prodotte:
2.500

DESCRIPTION

VINEYARD

Wine area:
Cupramontana (Ancona), contrada di San Michele

Indigenous grape variety:
Verdicchio dei Castelli di Jesi (our own grapes only)

Vineyard size:
1,10 ha

Soil:
Clay and Limestone

Year of Planting:
1966

Soil working:
The vineyards are growing in grass and no weed controls, or pesticides or antitribiotic chemicals are used.

Average Yield per hectare:
75 ql

Method of Harvest:
Manual

WINEMAKING

The grapes are whole-bunch pressed and then racked to stainless steel tanks for temperature controlled fermentation. At mid-fermentation, after ca. 4 days, the wine is transferred into 10hl oak barrels where it will continue to ferment and rest for 9 months on lees only occasionally "disturbed" by some batonnage (lees stirring). The wine is then matured for 9 months in bottle. It is released 20 months after the harvest on 1st June.

Alcohol Volume:
14°

Number of bottles:
2.500