



**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

SCHEDA TECNICA

## **CAPOVOLTO 2007**

Verdicchio dei Castelli di Jesi - DOC  
**CLASSICO SUPERIORE**

La tecnica di allevamento delle viti a capovolto è 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 massima quantità a discapito spesso della qualità finale.

## **VIGNETO**

*Zona Vitivinicola:* Comune di Cupramontana (Ancona)

*Microzona:* Contrada di San Michele

*Estensione del vigneto:* 2,80 ha

*Vitigno:* Verdicchio dei Castelli di Jesi

*Suolo:* argilloso e calcareo

*Esposizione:* nord-sud

*Altitudine:* 350 metri s.l.m.

*Anno d'impianto:* 1991

*Forma di allevamento:* gujot

*Produzione per ettaro:* 100 q/l

*Modalità di vendemmia:* manuale

*Annata:* calda e afosa dall'inizio dell'anno con prime piogge il mese di settembre.

*Periodo di vendemmia:* settembre

*Consulente:* Gianluca Ferroni (agronomo)

## **VINIFICAZIONE**

Il CapoVolto Verdicchio D.O.C. Superiore 2007 è un vino bianco fermo.

Una parte delle uve è stata vinificata in riduzione utilizzando ghiaccio secco con lo scopo di controllare la temperatura per evitare ossidazioni precoci che possano comprometterne l'aroma.

Si ottengono così vini caratterizzati da note aromatiche più intense e complesse che esaltano le specificità del vitigno. Alla pressatura soffice è seguita la decantazione statica del mosto fiore ottenuto. La fermentazione del mosto con lieviti selezionati dura circa 20 giorni e avviene lentamente a temperatura controllata (18-20 gradi) in modo da preservare gli aromi, prima di riposare poi in serbatoio sulle fecce di fermentazione per circa un mese. È imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia per poi affinarsi in bottiglia.

*Consulenti:* Carlo Pigini e Sergio Paolucci (enologi)

## **VINO**

È un tipico vino da terroir.

Colore paglierino, profumo delicato, sapore asciutto e armonico con retrogusto leggermente amarognolo.

## **BOTTIGLIE PRODOTTE**

13.300