



Produzione annua attuale:
700 casse da 6 bottiglie
Potenzialità produttiva:
2.500 casse da 6 bottiglie

ERGO Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Ergo nasce a Monte Roberto, uno dei Castelli di Jesi più vocati per la produzione di vino all'interno dell'area classica. Un CRU frutto di una selezione molto accurata di uve coltivate in regime biologico. Vendemmia tardiva, vinificazione in cantina effettuata con metodi tradizionali e il lungo affinamento, di cui una parte in ANFORA ed una parte in tonneaux, danno vita ad un vino unico ed originale.

Zona di produzione: Castelli di Jesi – Monte Roberto
Vitigno Verdicchio in purezza
Terreno Marne arenarie gialle di consistenza sabbiosa
Esposizione Ovest
Sistema di allevamento Controspalliera con potatura a guyot
Piante per ettaro 4.500 circa
Resa per pianta 2,2 kg circa
Vinificazione Tradizionale all'aperto, utilizzo dei lieviti indigeni, parziale controllo della temperatura, fermentazione ed affinamento sui propri lieviti, di cui parte in anfora, per un anno e una parte in tonneaux
Grado alcool 14 – 15% vol. variabile con l'annata
Estratto secco netto 25 – 27 gr/lt variabile con l'annata
Colore Giallo paglierino con riflessi oro
Profumo Intenso ed ampio, ricco di frutta tropicale con sferzate agrumate addolcite da sentori di miele e frutta secca
Sapore Un sorso pieno e morbido ma anche fresco e sapido che incanta per il suo equilibrio
Abbinamenti Un Verdicchio di stile antico perfetto compagno di viaggio del cibo della Tradizione: vincisgrassi, coniglio in porchetta, brodetto, terrina di agnello
Temperatura di servizio 12° – 14° C.



96/100

