



Poggio Casalta

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

Dall'altitudine più elevata dei nostri vigneti, a 200 metri sul livello del mare, nasce il **Poggio Casalta**.

Un Verdicchio che si distingue per la sua personalità decisa, in cui la mineralità del suolo calcareo si traduce in un sorso fresco e avvolgente. Un vino che racchiude la luce e il vento delle colline marchigiane.

Zona di produzione: Corinaldo - Marche

Territorio: collinare a 20 Km dal mare

Altitudine: 200 m s.l.m.

Esposizione: est

Natura del terreno: calcareo - argilloso

Vitigno: Verdicchio 100%

Anno di impianto del vigneto: alla fine degli anni '60

Forma di allevamento: a spalliera

Tipo di potatura: Guyot bilaterale

Numero viti per ettaro: 1300 piante

Produzione media per pianta: 1,5 Kg di uva

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox per una durata di circa 15 giorni

Maturazione: in serbatoi in acciaio inox per 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia.