



IL PRIORE

VERDICCHIO DOC DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE

Cristallino, intenso, complesso,
profumato di frutta e sentori floreali,
avvolgente e mandorlato.

Il Priore, nasce nel 1996 con l'intento di esaltare in modo esemplare ed unico le caratteristiche organolettiche e sensoriali del nostro vitigno autoctono, il Verdicchio. La scelta del vigneto con la migliore esposizione, una rigorosa selezione dei grappoli raccolti a mano ed in cassette con una bassa resa, ed un'attenta gestione della lavorazione in cantina danno modo di degustare un vino tipico della zona di origine. E' diventato nel tempo il nostro "cavallo di battaglia" grazie anche ai vari riconoscimenti delle guide.

Zona di produzione: Poggio Cupro fraz.ne di Cupramontana

Altitudine: 400/450 m s.l.m

Esposizione: sud - est

Terreno: argilloso

Vitigno: 100% verdicchio (autoctono)

Produzione annua: 20.000 circa

Resa per ettaro: 70 Q ad ha

Vendemmia: rigorosamente manuale a cassetta

Vinificazione: Pressatura soffice del grappolo e successiva pulizia del mosto, si procede poi alla fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata

Maturazione: in acciaio per 6/8 mesi

Affinamento in bottiglia: 4/6 mesi

Tenore alcolico: 14%

Sistema di allevamento: Guyot

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verde-oro

Sentore: Elegante, profumi avvolgenti dalla frutta a polpa gialla e, sentori floreali di acacia e madorlati

Gusto olfattivo: vino di grande struttura gustativa, avvolgente al palato, impatto morbido con ritorno di freschezza e bella sapidità. Piacevole il finale lascia una scia mandorlata e salina.

Abbinamenti: crostacei, formaggi di media tostatura, carni bianche e salumi

Temperatura di servizio: 12/14 °C

Acidità totale: 5.70 g/l

Il Priore was born in 1996 with the aim of enhancing the organoleptic and sensorial characteristics of our native vine, Verdicchio, in an exemplary and unique way. The choice of the vineyard with the best exposure, a rigorous selection of bunches harvested by hand and in boxes with a low yield, and careful management of the processing in the cellar give the opportunity to taste a typical wine of the area of origin. Over time it has become our "workhorse" thanks to the various awards from the guides.

First bottling: 1996 / Area of production: Cupramontana (An) / Altitude: 450 metres above sea level / Vines planted: 1970 / Size of vineyard: 5 hectares / Grapes: 100% Verdicchio (native) / Annual production: 20.000 bottles / Harvest: manual, in crates / Production: 6 months in steel containers / Finish: 4 months in bottle / Alcohol content: 13,5% / Appearance: clear, intense straw-yellow with golden-green tones, strong and lively colour indicating good body / Bouquet: intense and complex, encompassing scents of yellow-fleshed peaches and apricots, acacia flowers / Taste: a beautifully structured taste that envelops the palate, soft impact with a cool return and good flavour with hints of citrus. A pleasant finish leaves traces of almond and a hint of saltiness / Accompanies: entrees, meat, fish and cheese.



L'etichetta.

Questa etichetta, disegnata a mano da Cinzia Tonini, moglie di Giuseppe Sparapani, racchiude tutto l'amore per la nostra terra: c'è il Priore dell'antico eremo dei Frati Bianchi, che sorge vicino ai nostri vigneti e ha tramandato la cultura della coltivazione della vite, e c'è il profilo del monte San Vicino, che domina benevolmente la zona di produzione del Verdicchio.

Our labels were never born by chance each of them have a story to tell .. and. Here we wanted to tell, on a sheet of straw paper, with the hand of Cinzia Tonini wife of Pino Sparapani, our link with the territory and tradition, Monte San Vicino which (which benevolently dominates the production area of Verdicchio and represents for the whole area a point of reference such as "The Prior" is a leading figure in all ecclesiastical groups.