



SALERNA

VERDICCHIO DOC DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE BIO

Fragrante, fruttato, floreale,
con sentori di mandorla e agrumi,
morbido, piacevolmente equilibrato.

Salerna è il nome della via dove si trova il vigneto che ci ha lasciato nostro nonno e da dove è iniziata la nostra avventura. Abbiamo creato un vino fresco, dalla facile beva, che mantiene i profumi originali e le caratteristiche tipiche del Verdicchio.

Prima annata di produzione: 1990.

Zona di produzione: Cupramontana (AN).

Terreno: argilloso.

Altitudine: 350 m s.l.m.

Data dell'impianto: 1980.

Superficie vitata: 3 ha.

Vitigno: 100% verdicchio (autoctono).

Produzione annua: 10.000 bottiglie.

Resa: 70-80 q/ha.

Vendemmia: manuale.

Vinificazione: pressatura soffice e successiva pulizia del mosto, si procede poi alla fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata per 6 mesi.

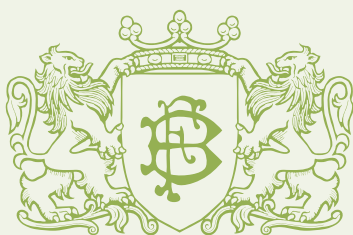
Affinamento: in bottiglia per 2 mesi.

Aspetto: vino giovane e fresco di tonalità giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli.

Profumo: trasmette sentori floreali e fruttati, tipici del vitigno, con prevalenza di fiori di acacia, frutta a polpa bianca con finale minerale.

Sapore: aromi freschi di agrumi e fiori che portano a una completa freschezza e una dolce morbidezza, il tutto ben equilibrato. Finale morbido, rinfrescante e leggermente minerale.

Abbinamenti: piatti a base di carne e pesce, ma non troppo grassi.



L'etichetta.

Via Salerna è l'antica strada sterrata che dal centro abitato di Cupramontana si addentra nella campagna circostante, intersecando i vigneti Sparapani. Ombreggiata da olmi e querce secolari, corre affiancata dai vigneti e benedetta dal profilo del Monte San Vicino all'orizzonte. La sua storia è la storia del Verdicchio.

The labels.

The Via Salerna was the old unpaved road that led from the center of Cupramontana towards the surrounding countryside, traversing the Sparapani vineyards. Shaded by elms and oaks that have stood the test of time, it rambles on today, alongside the vineyards and still blessed by the comforting profile of Monte San Vicino on the horizon. Its history is also the history of the Verdicchio.

Salerna is the name of the street where the vineyard that our grandfather left us is located and where our adventure began. We have created a fresh wine, easy to drink, which maintains the original aromas and the typical characteristics of Verdicchio.

First bottling: 1990 / **Area of production:** Cupramontana (AN) / **Soil:** clayey / **Altitude:** 400 metres above sea level / **Vines planted:** 1980 / **Size of vineyard:** 3 hectares / **Grapes:** 100% Verdicchio (native) / **Annual production:** 10.000 bottles / **Yield:** 70-80 q/ha / **Harvest:** manual / **Production:** 6 months in steel containers / **Finish:** 2 months in bottle / **Appearance:** clear straw-yellow colour with green highlights, well-bodied / **Bouquet:** presents the fruity, floral fragrances typical of Verdicchio, with a prevalence of acacia flowers, white fruit, star anise and hints of citrus and almond / **Taste:** fresh citrus & floral flavours leading to a full coolness and a gentle softness, all well balanced. Smooth, refreshing and slightly mineral finish / **Accompanies:** meat and fish dishes, but not too fatty.