

ARSICCI

DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore Biologico

Denominazione:

DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Biologico

Vitigno: Verdicchio 90% Trebbiano 10%

Sistema di allevamento: doppio capovolto

Gradazione alcolica: 12 -12,5 % Vol

Altitudine: 450 m/slm

Epoca di raccolta: Prima e terza decade di settembre

Resa/ha: 70 q.li

Età vigneto: 50 anni

Vinificazione: Vendemmia in Bins, grappolo intero, raffreddati una notte in cella frigo prima della pressatura senza diraspone ed in assenza di ossigeno. Affinamento con fecce fini per circa 3 mesi dopo la fermentazione. Almeno tre travasi della massa prima dell'imbottigliamento, al fine di snellire il vino il più possibile così da arrivare all'essenza del nostro terroir. Imbottigliamento e commercializzazione non prima di tre mesi.

Prima annata: 2018

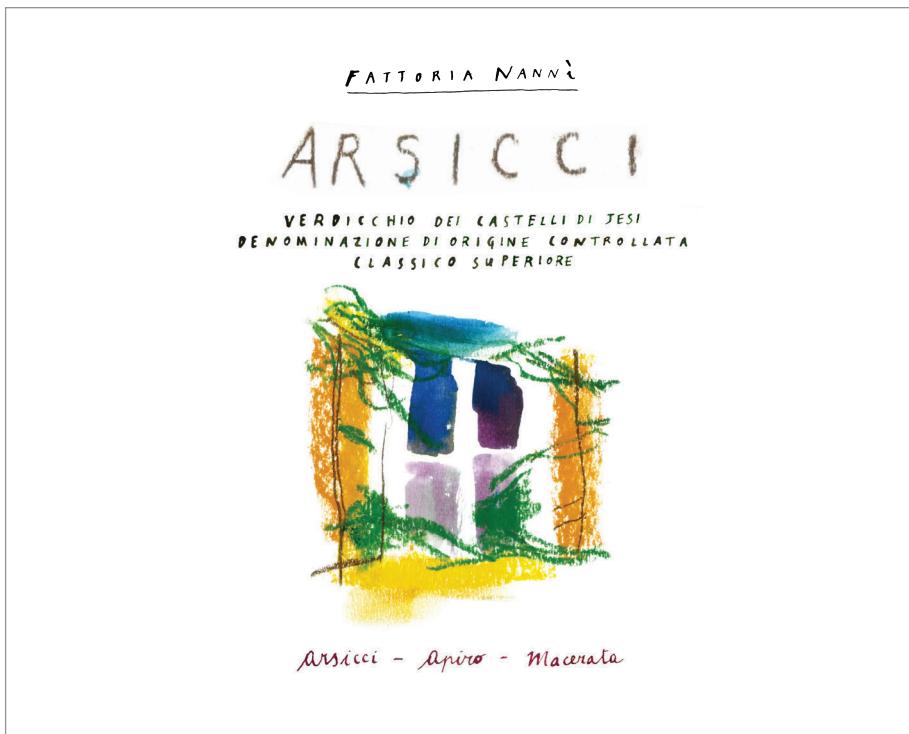
Bottiglie prodotte: 26000

Arsicci è l'introduzione al territorio dell'omonima contrada dove è ubicata Fattoria Nannì.

La sua essenza è data dal verdicchio e da un pizzico di trebbiano, provenienti dal vigneto più alto della nostra fattoria. La vendemmia, solitamente nel mese di settembre, ci dona uve mature che mantengono ancora lievi riflessi di un verde salvia accennato che nell'anno successivo alla vendemmia ritroveremo nel calice.

La sinergia dei terreni calcarei ricchi in carbonato di calcio con il verdicchio, ci dona un sorso salato e dissetante, il riflesso in aromaticità del luogo d'origine con sensazioni: di arenaria bagnata, basilico, pera angelica e mela rosa dei sibillini, con un finale che ricorda la mandorla fresca, lievemente croccante.

Arsicci ha un colore paglierino con leggeri riflessi verdi, permette al Terroir di esprimersi con la propria materia viva fatta di strati di argilla e calcare intervallati da venature bianche di calcio, passeggiando, tra prugne selvatiche e frutti di gelso ed in prossimità delle viti, macchie di mentuccia e pimpinella a complessare le vostre percezioni gustative. Aprendo la bottiglia vi ritroverete ad Apice di fronte al Monte San Vicino accarezzati dalla dolce brezza che scende da esso e rinfresca le nostre terre.



ARSICCI

DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore Biologico

Designation:

DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Biologico

Vine: Verdicchio 90% Trebbiano 10%

Farming system: double flipped

Alcohol content: 12 -12,5 % Vol

Altitude: 450 m/slm

Harvesting time: First and third decade of September

Resa/ha: 70 qt

Output/ha: 50 years

Winemaking: Harvest in Bins, bunch whole, chilled one night in cold storage before pressing without destemming and in the absence of oxygen. Maturation with fine lees for approx. 3 months after fermentation. At least three racking of the mass before bottling in order to streamline the wine as much as possible so as to get to the essence of our terroir. Bottling and marketing no earlier than three months.

First year: 2018

Bottles produced: 26000

Arsicci holds the same name as the district where Fattoria Nannì is located: it is our introduction to this territory.

Its essence comes from Verdicchio and a dash of Trebbiano, directly from the highest vineyard on our farm. The harvest, usually in September, gives us ripe grapes that still retain slight hints of sage: the same taste we will find in a glass of *Arsicci* the following year.

The synergy of limestone soils rich in calcium carbonate with verdicchio grapes gives us a salty, thirst-quenching sip. The place of origin is perfectly reflected in the aromatics that leave sensations of wet sandstone, basil, pear and pink apple from the Sibillini mountains, with a finish reminiscent of fresh, slightly crunchy almond.

Arsicci is straw-colored with light green highlights, allowing the terroir to express itself with its living matter made of layers of clay and limestone interspersed with white veins of calcium, strolling, among wild plums and mulberry fruits and, near the vines, patches of spearmint and pimpinella to complex your taste perceptions.

Opening the bottle you will find yourself in Apice, facing Monte San Vicino, caressed by the gentle breeze that descends from it and refreshes our lands.



ARSICCI

DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore Biologico

Denominación:

DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Biológico

Vid: Verdicchio 90% Trebbiano 10%

Sistema de cultivo: Doble volteo

Graduación Alcohólica: 12 -12,5 % Vol

Altitud: 450 m.s.n.m.

Época de vendimia: Primera y tercera década de septiembre

Producción/ha: 70 qt

Edad del viñedo: 50 años

Vinificación: Vendimia en cajas, racimo entero, refrigerado una noche en cámara frigorífica antes del prensado sin despalillado y en ausencia de oxígeno. Maduración con láis finas durante unos 3 meses después de la fermentación. Al menos tres trasiegos de la masa antes del embotellado con el fin de racionalizar al máximo el vino para llegar a la esencia de nuestro terruño. Embotellado y comercialización no antes de tres meses.

Primer año: 2018

Botellas producidas: 26000

Arsicci lleva el mismo nombre que el pueblo donde se encuentra la Fattoria Nannì: es nuestra introducción a este territorio. Su esencia viene de Verdicchio y un toque de Trebbiano, procedente del viñedo más alto de nuestra finca. La vendimia, normalmente en el mes de septiembre, nos regala uvas maduras que aún conservan un ligero matiz verde salvia, el mismo que volveremos a encontrar en la copa al año siguiente de la cosecha. La sinergia de los suelos calcáreos ricos en carbonato cálcico con el Verdicchio nos da un sorbo salado que quita la sed, un reflejo en aromaticidad del lugar de origen con sensaciones: de arenisca húmeda, albahaca, pera angélica y manzana rosa de los montes Sibillini, con un final que recuerda a las almendras frescas y ligeramente crujientes. *Arsicci* presenta un color amarillo pajizo con ligeros reflejos verdes, dejando que el terruño se exprese con su propia materia formada por capas de arcilla y piedra caliza entremezcladas con vetas blancas de calcio, paseando entre ciruelas silvestres y frutos de morera y, cerca de las viñas, parches de nomeolvides y pimpinela para complejizar sus percepciones gustativas. Al abrir la botella, se encontrará en Apice frente al Monte San Vicino, acariciado por la dulzura que desciende de él y refresca nuestra tierra.