



ORIGINI

DOCG Castelli di Jesi Riserva Classico Biologico

Denominazione:

DOCG Castelli di Jesi Riserva Classico Biologico

Vitigno: Verdicchio

Sistema di allevamento: Doppio capovolto

Gradazione alcolica: 12,5-13 % Vol

Altitudine: 420 m/slm

Epoca di raccolta: Dalla terza decade di settembre alla seconda decade di ottobre

Resa/ha: 65 q.li

Età vigneto: 58 anni

Vinificazione: Vendemmia in Bins, grappolo intero, raffreddati una notte in cella frigo prima della pressatura senza diraspare ed in assenza di ossigeno. Pied de cuve. Affinamento con fecce fini per circa 12 mesi dopo la fermentazione. 6 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Prima annata: 2016

Bottiglie prodotte: 10000

Origini è l'inizio di un sogno fatto di emozioni tramutate in opera così come il Monte San Vicino granello dopo granello, ha generato il profilo alluvionale dei nostri terreni ma anche il ricordo volto a non disperdere le azioni del passato, necessarie a ramificare la nostra conoscenza.

Origini è Fattoria Nannì, per questo abbiamo rinunciato a estirpare il vigneto più vecchio che per noi rappresenta il mezzo ideale volto alla tutela del territorio d'Arsicci. Grazie alla complessità del terroir di cui si nutre e prende parte da 58 anni, anno nel quale Giovanni Piersigilli il suo padre e oggi nome d'esso, decise di dargli la vita, incamminandosi in un artigianato possibile anche nella viticoltura marchigiana dal lontano 1967. Consapevoli che non può esserci futuro senza una memoria volta al bello.

Origini si presenta con un colore paglierino con riflessi verdi che tendono a scomparire con il passare degli anni dalla vendemmia. Il profumo è intenso e complesso con ricordi di fiori di sambuco, mandorla e anice, frutta fresca a polpa gialla e sensazioni vegetali di salvia e mentuccia. Al gusto è sorretto da un'acidità sapida che ne facilita il sorso e rende più leggiadra la struttura che a poco a poco negli anni si addensa e si intensifica un po' come l'aromaticità che con il tempo si stratifica su note di frutta sciropata, buccia di limone, zafferano e camomilla. Un vino trasversale: disinvolto in estate, capace di accompagnare la cucina di territorio dalla costa all'entroterra. Ottimo anche abbinato a cucine asiatiche dai sapori speziati e agrodolci.



ORIGINI

**DOCG Castelli di Jesi Riserva Classico
Biologico**

Designation:

DOCG Castelli di Jesi Riserva Classico Biologico

Vine: Verdicchio

Farming system: Double flipped

Alcohol content: 12,5-13 % Vol

Altitude: 420 m/above s.l.

Harvesting time: From the third decade of September to the second decade of October

Output/ha: 65 qt

Vine age: 58 years

Winemaking process: Harvest in Bins, whole bunches, chilled one night in cold storage before pressing without destemming and in the absence of oxygen. Pied de cuve. Maturation on fine lees for approximately 12 months after fermentation.

6 months of bottle aging before marketing.

First vintage: 2016

N° of bottles produced: 10000

Origini is the beginning of a dream made of emotions that soon turned into work, just as Monte San Vicino generated the alluvial profile of our soil grain after grain.

Origini is also the memory aimed at not dispersing those actions of the past that are necessary to branch out our knowledge.

Origini is Fattoria Nannì, which is why we gave up grubbing up the oldest vineyard, which for us represents the ideal means to protect the Arsicci terroir. 58 years ago Giovanni Piersigilli decided to give life to this new vineyard that today brings his name. Aware that there can be no future without a memory aimed at beauty, the complexity of the terroir set out on a possible craft also in the viticulture of the Marche region since far-off 1967.

Origini is straw-colored with green highlights that tend to disappear over the years from the harvest. The bouquet is intense and complex with hints of elderflower, almond and anise, fresh yellow-fleshed fruit and vegetal sensations of sage and spearmint.

On the palate it is supported by a savory acidity that eases the sip and lends gracefulness to the structure that gradually over the years thickens and intensifies somewhat like the aromaticity that over time layers on notes of fruit in syrup, lemon peel, saffron and chamomile. A transversal wine: casual in summer, capable of accompanying territorial cuisine from coast to hinterland.



ORIGINÌ

DOCG Castelli di Jesi Riserva Classico Biologico

Denominación:

DOCG Castelli di Jesi Riserva Classico Biológico

Vid: Verdicchio

Sistema de cultivo: Double flipped

Graduación Alcohólica: 12,5-13 % Vol

Altitud: 420 m.s.n.m.

Época de vendimia: From the third decade of September to the second decade of October

Producción/ha: 65 qt

Edad de la vid: 58 años

Proceso de vinificación: Vendimia en cajas, racimos enteros, refrigerados una noche en cámara frigorífica antes del prensado sin despalillado y en ausencia de oxígeno. Pied de cuve. Maduración sobre lías finas durante aproximadamente 12 meses después de la fermentación. 6 meses de crianza en botella antes de su comercialización.

Primera añada: 2016

Nº de botellas producidas: 10000

Originì es el principio de un sueño hecho de emociones que pronto se convirtió en trabajo, al igual que Monte San Vicino generó grano a grano el perfil aluvial de nuestro suelo. *Originì* es también la memoria destinada a no dispersar aquellas acciones del pasado que son necesarias para ampliar nuestro conocimiento.

Originì es Fattoria Nannì, por eso renunciamos a arrancar el viñedo más antiguo, que para nosotros representa el medio ideal para proteger el terreno de Arsicci. Hace 58 años Giovanni Piersigilli decidió dar vida a este nuevo viñedo que hoy lleva su nombre. Consciente de que no puede haber futuro sin una memoria orientada a la belleza, la complejidad del terreno se puso en marcha en un oficio posible también en la viticultura de la región de Las Marcas desde el lejano 1967. *Originì* es de color pajizo con reflejos verdes que tienden a desaparecer con los años desde la vendimia. El bouquet es intenso y complejo, con notas de flor de saúco, almendra y anís, fruta fresca de pulpa amarilla y sensaciones vegetales de salvia y menta verde.

En boca se apoya en una sabrosa acidez que suaviza el sorbo y confiere gracia a la estructura que, poco a poco, con el paso de los años, se espesa e intensifica, al igual que la aromaticidad que, con el tiempo, se superpone a las notas de fruta en almíbar, piel de limón, azafrán y manzanilla. Un vino transversal: desenfadado en verano, capaz de acompañar la cocina territorial de la costa al interior.

También es excelente maridado con cocinas asiáticas de sabores picantes y agridulces.