



## BARTOLOMEO 2024

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC  
Classico Superiore



### <Varietà>

95% Verdicchio, 3% Trebbiano, 2% Malvasia

### <Vigneto>

Certificazione Biologica  
1ha vecchia vigna (impianto 1977)  
Versante OVEST di Cupramontana a 400 m s.l.m.  
Controllo meccanico e manuale delle erbe spontanee  
Sovescio con favino e interramento a file alterne  
Distribuzione preparato biodinamico 500 (Cornoletame)

### <Suolo e Impianto>

Suolo con alternanza di argille e arenarie, con rapporto a favore delle arenite e presenza di giunti di stratificazione netti.  
Presenza diffusa di "cogoli" vere e proprie bancate di arenarie (blocchi)  
Impianto a spalliera, doppio Guyot/Capovolto

### <Raccolta>

Manuale in cassetta

### <Fermentazione e Affinamento>

Refrigerazione pre-fermentativa delle uve in cella frigorifera (12 ore)  
Pressatura diretta a grappolo intero  
Chiarifica del mosto per sedimentazione statica a freddo  
Fermentazione spontanea, previo "pied de cuve", in vasche di cemento a temperatura controllata (17°C)  
Affinamento 6 mesi sur lies in vasche di Cemento

<Alcool> 12% Vol

<Acidità totale> 5.59 g/L

<Solforosa totale> 35 mg/L

<Temperatura di Servizio> 10-12°C

**BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.000**