

LUNATICO

Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi D.O.C.



Questo vino viene prodotto in una particolare porzione di terreno chiamata "calcinello", caratteristica che, sicuramente, gli dona tutta la particolarità che lo contraddistingue. E' il frutto di una accurata selezione vendemmiale effettuata in diversi periodi dell'anno. Un primo diradamento dei grappoli viene fatto a luglio ed un secondo a settembre. Le uve vengono raccolte a mano e trasportate in piccole cassette. A queste fasi segue la pigiatura soffice delle uve e l'affinamento in cantina con fermentazione sui propri lieviti a temperatura controllata. Queste regole sono volte ad ottenere la massima qualità e dettate dalla lunga esperienza, applicando il giusto equilibrio tra tradizione ed innovazione. La temperatura di degustazione ottimale è tra i 10° e 14° C. La gradazione alcolica varia con le annate da un minimo di 12 a un massimo di 14% del volume.

Vitigni: Verdicchio 100%

Resa massima di uva per ha: 100 gli.

Resa massima di uva in vino: 60%.

Invecchiamento: ca. 1 anno in botte acciaio e ca. 1 anno in bottiglia

L'Azienda Vitivinicola Brocani si trova a Staffolo, nel cuore della zona tipica del Verdicchio. In questa piccola cantina a conduzione familiare si producono e si vinificano esclusivamente le uve provenienti dai vigneti di proprietà.

L'Azienda, che si estende per un totale di 13 ettari, si trova in una delle migliori zone a cavallo tra i comuni di Staffolo, Cupramontana e San Paolo di Jesi.

Giuseppe Brocani e sua figlia Silvia hanno ereditato amore e la passione per queste terre e per questo lavoro che si tramandano di padre in figlio da oltre trent'anni e seguono con dedizione ogni fase della produzione dei loro vini con l'obiettivo di ottenere la massima qualità nel rispetto più totale delle tradizioni e dell'ambiente. In azienda non vengono usati pesticidi e i trattamenti sono ridotti al minimo ti i filari vengono lasciati inerbati.

Da sempre il lavoro, nell'Azienda Brocani, si basa su poche e semplici regole che mantengono inalterati tutti i passaggi tradizionali e mantengono il vino genuino, così come