

# Massaccio

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



Sessant'anni di esperienza hanno permesso alla nostra azienda di conoscere veramente a fondo il Verdicchio, un vitigno dalle origini antichissime con un'incredibile duttilità e potenzialità che ne fa senza dubbio uno dei grandi vini italiani. Il Massaccio è frutto di lunghi anni di sperimentazione, tesi a scoprire come ottenere un vino importante e ricco di struttura, un vino che mostri la ricchezza del vitigno Verdicchio assieme ad una consistenza ed uno spessore superiori alla norma.

## Caratteristiche

---

**Vitigno:** 100% Verdicchio

**Colore:** giallo oro intenso con eleganti riflessi dorati.

**Bouquet:** intenso e persistente, finissimo, ricorda la frutta esotica, il fiore di ginestra e le erbe aromatiche dell'area mediterranea, con toni finali di mandorla amara.

**Sapore:** in bocca è morbido e corposo, di ottima e stuzzicante sapidità, equilibrato e molto persistente.

**Gradazione alcolica:** 14%

**Longevità:** 5-7 anni

**Numero di bottiglie prodotte:** 10.000

**Formato:** 750 ml e 1.500 ml

## Tecnica di produzione

---

Dopo un attento controllo delle uve, si stabiliscono di anno in anno le aree più vocate ad una surmaturazione. Solo le uve che arrivano perfettamente sane e con un equilibrio ideale zuccheri - acidi vengono raccolte e utilizzate. La diraspapigiatura è seguita dalla criomacerazione a contatto con le bucce e dalla fermentazione a temperatura controllata. Il vino, successivamente, riposa per qualche mese sulle proprie "fecce nobili". Segue l'imbottigliamento e l'affinamento per almeno 8 mesi.

## Area di produzione

---

Il Massaccio viene ottenuto da filari selezionati nei 12 appezzamenti della Fazi Battaglia. Le particelle selezionate sono monitorate con cura, a partire dal mese di luglio, per individuare i filari dove operare un drastico diradamento, così da lasciare solo pochi grappoli per pianta, da destinare alla "surmaturazione".

## Servizio

---

Si consiglia ad una temperatura di circa 14 °C. Gli abbinamenti ideali sono il sushi e i piatti di pesce saporiti ed elaborati. Eccellente anche con piatti di carni bianche fredde e in particolare con il vitello tonnato.

