

Plenio

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico



Plenio è il nostro Verdicchio *Riserva*, una tipologia prevista dal disciplinare di produzione, che impone un periodo di invecchiamento minimo di 18 mesi di cui almeno 6 passati in bottiglia.

Il nome, dal latino *Plenum*, vuole suggerirne le caratteristiche di pienezza, complessità, e struttura. E' un vino che, infatti, si lascia apprezzare per la lunga persistenza e per la ricchezza di profumi ed aromi, che abbinati alla sua grande eleganza ne fanno un vino unico. Le prime annate vennero prodotte da un appezzamento del vigneto **Villa Bianchi**, mentre oggi Plenio è espressione di una vigna situata ad una maggiore altitudine, in una delle aree storicamente più vocate alla produzione di Verdicchio, nei pressi del caratteristico borgo di **Cupramontana**.

Vitigno Verdicchio 100%

Prima annata di produzione 1995

Comune/area di produzione Cupramontana

Il vigneto

Il vigneto, impiantato nei primi anni '90, è situato a circa 350 metri sul livello del mare ed ha una esposizione che guarda ad est. Il terreno, che risale a formazioni plio-pleistoceniche, si caratterizza per essere molto profondo, franco argilloso, con una fertilità piuttosto scarsa e quindi molto vocato alla produzione di vini di qualità. La resa è di circa 60-70 q.li per ettaro.

La vendemmia

E' eseguita a mano, con le uve raccolte e trasportate in cassette. Normalmente si svolge nel periodo a cavallo tra la prima e la seconda decade di Ottobre quando le uve hanno raggiunto l'equilibrio ottimale tra acidità e grado zuccherino.

Vinificazione

Dopo una pressatura *soffice* il mosto fiore viene repentinamente raffreddato per poi essere decantato in maniera statica.

La fermentazione è svolta per il 60% in serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra 16 e 18°C, e si protrae per 10-15 giorni. Il restante 40% è fermentato in botti di rovere da 50 hl. Il vino effettua la fermentazione malolattica su un 10-15% della massa totale.

La fase di affinamento dura circa 12 mesi, durante i quali il vino rimane a contatto con i propri lieviti negli stessi contenitori di fermentazione. Il Plenio completa l'affinamento con ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Note del Winemaker Un vino di eccezionale consistenza coniugata a grande raffinatezza. Dal colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso si rivela fresco e penetrante con sentori leggermente vanigliati di frutta matura, miele, mandorla amara ed erbe aromatiche; tipica la nota di anice, *timbro* del vitigno d'origine. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, vellutato, ricco, dal finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e mandorla.

Abbinamenti Paste ripiene, carne bianca arrosto, pesce arrosto.

Temperatura di servizio ideale 12-14°C

Bicchieri di servizio Calice di media ampiezza a tendenza sferica, per consentire una migliore percezione degli aromi complessi. L'apertura diritta valorizzerà il vino in bocca, dirigendolo prima nelle parti laterali e posteriori della lingua, per poi giungere alla punta, e valutare quindi, in modo complessivo, la sua morbidezza.

Formati disponibili bottiglia da 0,75 lt