

# DELTOGNO

Costantino Togni, detto “Costá del Tegno, piantò la nostra vigna più di 50 anni fa. A lui rendiamo omaggio con questo vino, blend di uve Verdicchio, Trebbiano e Biancame. Valorizzando i vitigni presenti da sempre nelle nostre zone, il classico impianto “di una volta”, con un approccio moderno.

Costantino Togni, known as “Costá del Tegno,” planted our vineyard over 50 years ago. We pay homage to him with this wine, a blend of Verdicchio, Trebbiano, and Biancame grapes. By showcasing the grape varieties that have always been present in our region, we honor the classic vineyard setup of the past while adopting a modern approach.

## DELTOGNO

Marche bianco IGT (*White wine*)



### UVE GRAPES

Verdicchio 60%, Trebbiano 25%, Biancame 15%

### VIGNETO VINEYARD

Monte Follonica, Versante San Paolo di Jesi  
*Monte Follonica, San Paolo di Jesi Slope*

### TERRENO SOIL

Impasto calcareo, Argillo-Sabbioso  
*Calcareous, Sandy-Clay Mixture*

### ESPOSIZIONE EXPOSURE

Nord-Est *Northeast*

### FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM

Guyot Doppio *Double Guyot*

### RACCOLTA HARVEST

Manuale *Manual*

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO VINIFICATION AND MATURATION

Pressatura soffice delle uve, inoculo lieviti e fermentazione in vasca d'acciaio da 50 hl. Affinamento di 6 mesi “sur lie” in acciaio e seguente imbottigliamento. *Gentle pressing of the grapes, yeast inoculation, and fermentation in a 50 hl steel tank. Aging for 6 months “sur lie” in steel and subsequent bottling.*