

DISINVOLTO

Da un'accurata selezione di uve Verdicchio raccolte in cassetta, nasce il "Disinvolto". Emblema della viticoltura marchigiana e nazionale, auspichiamo di onorare al meglio questa DOC che ci ha fatto innamorare di questo lavoro e ci rende orgogliosi di rappresentare.

From a meticulous selection of Verdicchio grapes harvested in crates, "Disinvolto" is born. As a symbol of viticulture in the Marche region and the nation, we aim to honor this DOC (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA) to the fullest. It is this DOC that has made us fall in love with this profession and fills us with pride in representing it.

DISINVOLTO

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore (White wine)



UVE GRAPES

Verdicchio 100%

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 in Cassette *Manual in Crates*

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO VINIFICATION AND MATURATION

Pressatura soffice delle uve, inoculo lieviti e fermentazione in vasca di cemento da 50 hl. Affinamento di 8 mesi "sur lie" in cemento e seguente imbottigliamento.

Gentle pressing of the grapes, yeast inoculation, and fermentation in a 50 hl steel tank. Aging for 8 months "sur lie" in steel and subsequent bottling.